100 recettes pour accommoder
les volailles
en de multiples préparations :
potages, salades, fricassées,
rôties, farcies.

Vous découvrirez des idées
de plats vite prêts pour tous les jours
et des recettes plus traditionnelles
pour les jours de fête.

À vous de choisir la bonne volaille.

9 782737 220333

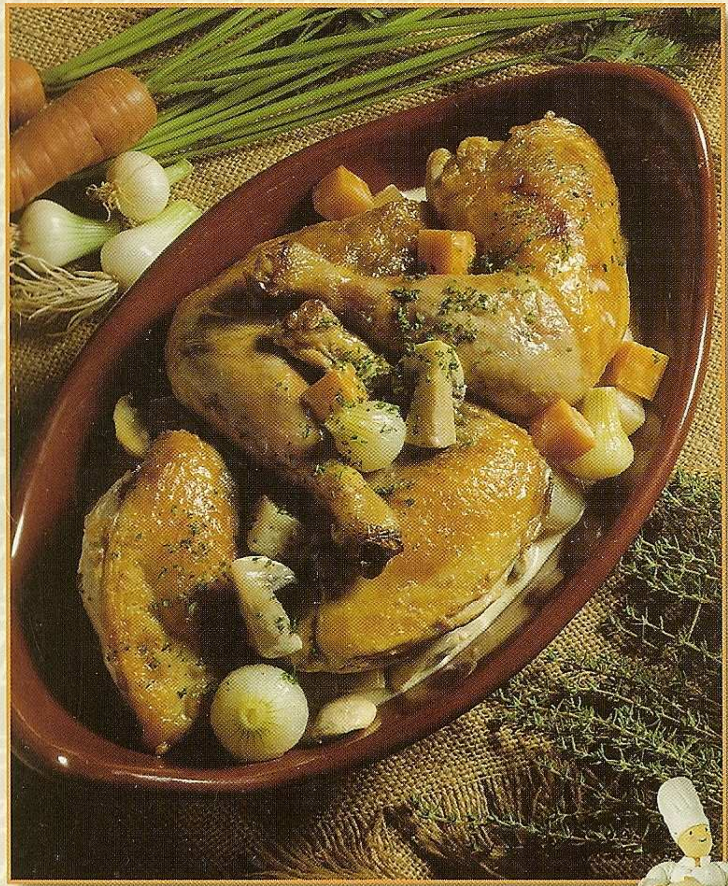
ISBN 2-7372-2033-5

Odette PERRIN

LES VOLAILLES

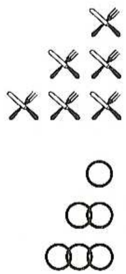
DELTA 2000

100 recettes de VOLAILLES





DELTA 2000



élémentaire
facile
difficile

peu coûteuse
raisonnable
chère

« Ventre Saint Gris » aurait dit d'un œil pétillant de convoitise notre bon roi Henri devant ces appétissantes volailles que nos fines cuisinières ont le don de faire dorer ou mijoter pour tous les goûts. Lui, qui désirait que chaque foyer de France puisse mettre la poule au pot tous les dimanches. Mais si cette poule au pot n'est qu'une façon parmi tant d'autres de préparer la volaille, le choix des volatiles destinés à la casserole n'est pas moins varié et notre pays nous offre toute une gamme de spécimens différents par leur espèce, leur race, le berceau qui les produit, leur mode d'alimentation et d'élevage et j'en passe.

Citons entre autres le chapon dodu, rare et cher, délice des fins gourmets, que l'on obtient en « châtrant » de jeunes coqs (opération d'ailleurs fort délicate).

Et puis voici la poularde élevée dans les fermes bressanes où les gros épis de maïs sèchent sous les avant-toits.

N'oublions pas le coq fier et musclé de nos fermes, dressé sur un tas de fumier et picorant l'herbe des prés, ni la bonne vieille poule dont la carrière de pondeuse s'achève et qui nous donne en plus de sa chair un délicieux bouillon.

Plus communément bien sûr, nous avons à notre menu, le poulet d'élevage, de qualité certes moins fine mais que la bonne cuisinière saura rendre fort agréable au goût.

N'oublions pas non plus les différents hôtes de la basse-cour, du pigeonneau à son premier vol, au canard aux nombreuses variétés, en passant par les pintades criardes et les oies fières et blanches. Mais laissons la parole à la cuisinière : déjà un délicieux fumet s'échappe de la casserole, alors mettons-nous à table !

VIDER UN POULET



Oter les glandes sur le croupion.



Enlever le larynx et l'œsophage.



Sortir le contenu du ventre sans le crever.



Enlever le fiel du foie sans le percer, fendre le gésier et en retirer la poche intérieure.

DECOUPER UN POULET



Détacher les ailerons.



Séparer les cuisses de la carcasse, les couper en deux au niveau de l'articulation.



Séparer la carcasse en deux.



Partager par le milieu la partie de la carcasse où adhèrent les filets.

BRIDER UN POULET



Rabattre la peau du cou sur la carcasse.



Après avoir passé le croupion dans une boutonnière, resserrer les pattes et les traverser avec une aiguille à brider enfilée dans les deux sens, attacher.



Faire la même chose au niveau des ailerons.



Attacher soigneusement.

Cailles à la broche ✕✕ ○

Prép. : 15 mn. Cuiss. : 20 mn.
4 pers.

4 cailles / 4 bardes de lard / 4 feuilles de vigne.

Après avoir plumé, vidé et bridé les cailles, les couvrir chacune d'une feuille de vigne et les envelopper d'une barde de lard très mince.

Les embrocher et les faire cuire à feu vif pendant environ 20 minutes (surveiller la cuisson).

Cailles au gratin ✕✕ ○○

Prép. : 25 mn. Cuiss. : 2 h.
4 pers.

4 cailles / 750 g. de pommes de terre / 125 g. de crème fraîche / 1 verre de lait / 100 g. de beurre / 1 gousse d'ail / Sel, poivre / Noix de muscade / 1 œuf / 4 fines bardes de lard gras.

Peler, laver, essuyer et couper en fines rondelles les pommes de terre. Les mettre dans un plat préalablement frotté d'ail et beurré.

Assaisonner avec sel, poivre et noix de muscade râpée puis mouiller avec un mélange fait avec la crème, le lait et l'œuf battu. Mettre au four préalablement chauffé th. 5 et laisser cuire 1 heure.

Pendant ce temps, flamber et nettoyer les cailles, les saler et les poivrer intérieurement et extérieurement. Les barder d'une fine tranche de lard gras.

Les poser en forçant un peu sur les pommes de terre (façon nid). Augmenter la chaleur du four (th. 8) et laisser cuire 30 minutes.

Servir dans le plat de cuisson.



Cailles en papillotes ✕✕ ○

Prép. : 20 mn. Cuiss. : 30 mn.
6 pers.

6 cailles / 50 g. de beurre / 1 cuillerée à soupe d'huile / Sel, poivre / Papier aluminium.

Vider, flamber, nettoyer les cailles. Couper la tête et glisser le cou dans le corps.

Beurrer les cailles, les poivrer et les saler.

Rouler ensuite chaque caille dans du papier aluminium.

Faire cuire au four 30 minutes, th. 7-8.

Servir avec une purée de légumes.

Cailles en cocotte

Prép. : 10 mn. Cuiss. : 20 mn.
4 pers.

4 cailles / 50 g. de beurre / 1 cuillerée à soupe d'huile / 4 fines tranches de lard / 250 g. de champignons.

Vider, nettoyer, flamber, barder les cailles.

Dans une cocotte, faire revenir les cailles dans la matière grasse. Saler, poivrer, ajouter les champignons égouttés.

Cuire 20 minutes.

Servir sur un plat chaud, entouré des champignons.

Cailles aux cerises

Prép. : 25 mn. Cuiss. : 20 mn.
4 pers.

4 cailles / 750 g. de griottes / 4 petites bardes de lard / 50 g. de beurre / 1 cuillerée à soupe d'huile / 15 cl. de bon vin rouge bouché.

Laver, essuyer et dénoyauter les cerises.

Amener le vin avec les cerises à ébullition. Laisser cuire doucement à petits frémissements.

Entre-temps, barder les cailles, les saler, les poivrer et les ficeler.

Dans une cocotte, faire chauffer la matière grasse et y faire revenir les cailles 15 minutes à feu moyen en les retournant de temps en temps.

Egoutter les cerises et conserver le jus de cuisson.

Dès que les cailles sont cuites, les retirer et les tenir au chaud sur le plat de service. Verser le jus de cuisson des cerises dans le jus de cuisson des cailles. Faire bouillir 3 minutes en tournant sans cesse.

Ajouter ensuite les cerises et mélanger délicatement.

Entourer les cailles de cerises et napper avec la sauce.

Servir aussitôt.



Cailles au jambon cru ✕✕ ∞

Prép. : 10 mn. Cuiss. : 50 mn.
6 pers.

6 cailles / 200 g. de jambon cru / 8 petits oignons / 40 g. de beurre / 1 verre à digestif de cognac / Sel, poivre / Noix de muscade / 1 branche de thym.

Couper le jambon en dés. Les faire revenir dans une cocotte avec les oignons et le beurre. Les retirer et mettre dans la cocotte les cailles à blondir. Dès qu'elles sont dorées, ajouter les oignons et les lardons, le cognac et laisser mijoter à feu très doux pendant 40 minutes.

Servir immédiatement dans un plat chaud décoré de tranches de mie de pain coupées en triangles et dorées au beurre.

Cailles au sylvaner ✕✕ ∞

Prép. : 15 mn. Cuiss. : 15 mn.
4 pers.

4 cailles / 4 fines tranches de lard fumé / 50 g. de beurre / 8 gousses d'ail / 1/4 lit. de lait / Sel, poivre / 1 oignon émincé / 1 carotte coupée en rondelles / 1/4 lit. de sylvaner.

Barder les cailles avec les tranches de lard, les ficeler, les saler, les poivrer et les faire rôtir dans une cocotte au four th. 7 pendant 10 minutes. Les sortir et les garder au chaud.

Eplucher les gousses d'ail et les faire cuire dans le lait pendant 10 minutes. Les égoutter.

Faire revenir l'oignon et la carotte dans le jus de cuisson des cailles.

Mouiller avec le sylvaner. Laisser réduire.

Ajouter les gousses d'ail. Laisser cuire 5 minutes.

Enlever les ficelles des cailles et les napper avec la sauce aux gousses d'ail.



Magrets à la salade de chou rouge

Prép. : 10 mn. Cuiss. : 20 mn.
4 pers.

2 magrets de canard / 1 chou rouge / 16 petits oignons grelots / 1 cuillerée à soupe de sucre / 2 cuillerées à soupe de miel / 1 cuillerée à soupe de sauce de soja / Vinaigre / Sel, poivre (mignonnette).
Vinaigrette : *4 cuillerées à soupe d'huile d'olive / 1 cuillerée à soupe de vinaigre / Sel, poivre.*

Délayer le miel avec 1 cuillerée à café de vinaigre, 1 demi-cuillerée à café de mignonnette et la sauce de soja. Quadriller au couteau les magrets de canard côté peau, les badigeonner du mélange au miel.

Couper le chou rouge en lanières aussi fines que possible, l'ébouillanter 3 minutes à l'eau salée, l'égoutter, l'arroser avec 2 cuillerées à soupe de vinaigre, bien le mélanger et l'égoutter sur papier absorbant.

Cuire au beurre les oignons grelots avec sel, poivre et sucre, 15 minutes.

Faire chauffer le gril. Poser les magrets côté peau dessus sur une grille posée sur un plat creux contenant 1 verre d'eau. Faire griller 7 minutes côté peau, les retourner et griller encore 3 minutes. Les poser sur un plat, mettre dessus un saladier à l'envers.

Chauffer la vinaigrette et la verser sur le chou rouge, bien mélanger.

Mettre sur 4 assiettes chaudes de la salade de chou, à côté 4 petits oignons dorés. Couper les magrets en tranches fines, les saler, les répartir sur les assiettes.



Filets de canard en salade

Prép. : 20 mn. Cuiss. : 10 mn.
4 pers.

4 filets de canard / 1 chicorée / 2 tomates / 3 cuillerées à soupe d'huile de noix / 1 cuillerée à soupe de vinaigre / 30 cerneaux de noix fraîches / 1 gousse d'ail / 4 croûtons / 30 g. de beurre / 1 cuillerée à soupe d'huile.

Laver la salade et l'égoutter. Monder et couper les tomates en quartiers et les épépiner. Préparer la vinaigrette.

Quadriller la peau des magrets.

Faire revenir les filets de canard dans la matière grasse, 7 minutes côté peau, 3 de l'autre. Ils doivent rester roses.

Mettre la salade dans un saladier, l'arroser de vinaigrette. Ranger les filets sur la salade avec les quartiers de tomates, les noix et les croûtons frottés à l'ail.

Dégraisser la cuisson des filets et arroser la salade avec le jus très chaud.

Terrine de canard

Prép. : 2 h. Cuiss. : 1 h 30 mn.
12 pers.

1 canard de Rouen / 200 g. de barde de lard / 1 filet de porc / 350 g. de gorge de porc / 6 foies de canard / Quatre épices, thym, laurier / 5 cl. de Calvados / 1 truffe (facultatif) / 1 œuf.

Désosser le canard mais en commençant par le côté opposé au bréchet afin de garder toute la peau pour la mettre au fond de la terrine. Couper la gorge de porc en morceaux, ainsi que la chair des cuisses. Tailler le filet de porc et les filets du canard en aiguillettes longues et fines. Mettre à mariner avec le Calvados.

Passer le lard, la chair des cuisses à la machine à hacher, puis ajouter le restant. Finir avec l'œuf et les épices (ne pas oublier les foies coupés en morceaux), la truffe hachée.

Mettre la barde au fond de la terrine, puis la peau du canard, la farce, couvrir avec la peau, la barde, puis 1 ou 2 feuilles de laurier. Couvrir.

Cuire au four, au bain-marie 1 heure 30 minutes.

Les terrines gagnent beaucoup à être consommées 4 jours au moins après leur cuisson.





Canard laqué

Prép. : 1 h. Séchage : 1 nuit. Cuiss. : 1 h 45 mn.
6 pers.

1 canard de 2 kg. prêt à cuire / 3 cuillerées à soupe de miel / 2 cuillerées à soupe de vinaigre / 2 cuillerées à soupe d'alcool chinois (Mei Kuei Lu) ou du Xerès / 1 oignon nouveau avec tige / 1 petit piment rouge / 1 dl. de sauce de soja / Brins de coriandre / 1 carotte.

Plonger le canard dans de l'eau bouillante. Après 5 minutes d'ébullition, l'égoutter et le rincer abondamment à l'eau froide. L'éponger au papier absorbant.

Mélanger le miel, le vinaigre, l'alcool, la sauce de soja, 2 dl. d'eau chaude. Badigeonner la peau du canard avec ce mélange. Maintenir les ailes écartées et suspendre le canard par le cou dans un endroit aéré, une nuit.

Préchauffer le four à 200°, mettre le canard dans la lèchefrite sur une grille et l'y faire cuire 30 minutes, abaisser le thermostat à 190° et prolonger la cuisson 1 heure en retournant souvent et en arrosant avec le jus de cuisson.

Laver l'oignon, le couper en tronçons de 10 cm, les glisser dans un petit anneau de piment, les fendre aux deux extrémités et les mettre dans l'eau froide pour qu'ils frisent.

Couper le canard en tranches de 1 cm, le reconstituer sur un plat, décorer avec branches de coriandre, carotte, oignon.

Canard aux airelles ✕✕ ⚭

Prép. : 15 mn. Cuiss. : 45 mn.
6 pers.

1 canard de ferme / 4 pommes / 2 cuillerées à soupe d'airelles / Sel, poivre / 1 dl. de riesling / 1/4 lit. de crème fraîche / 4 échalotes / 5 cl. de calvados / 50 g. de beurre / 1 cuillerée à soupe d'huile.

Enduire le canard d'huile. Le saler et le poivrer. Le cuire à four chaud pendant 30 minutes.

Le sortir, détacher les cuisses et les mettre 10 minutes de plus au four.

Eplucher les pommes, les émincer et les faire sauter au beurre 5 minutes dans une poêle, les garder au chaud.

Hacher les échalotes, les faire suer. Déglacer le fond de canard avec le riesling, ajouter les échalotes, la crème et le calvados. Laisser réduire un peu. Rectifier l'assaisonnement. Ajouter ensuite les airelles et les pommes sautées.

Couper le canard, le disposer sur un plat et le napper avec la sauce aux pommes et aux airelles.

Canard à l'ananas ✕✕ ⚭⚭

Prép. : 5 mn. Cuiss. : 1 h.
4 pers.

1 canard prêt à cuire / 1 boîte de tranches d'ananas / 20 g. de poivre vert / 80 g. de beurre / 1 cuillerée à soupe d'huile / 1 tranche fine de lard / Sel.

Faire fondre le lard et la moitié du beurre avec 1 cuillerée à soupe d'huile dans une cocotte.

Faire revenir le canard de tous les côtés à feu vif puis baisser la flamme, ajouter le jus d'ananas et le poivre vert. Couvrir et laisser cuire doucement 1 heure.

Juste avant la fin de la cuisson du canard, faire revenir les tranches d'ananas dans le beurre chaud 2 minutes de chaque côté.

Retirer le canard, le découper et le placer sur un plat de service chaud. L'entourer de tranches d'ananas.

Mettre le jus dans une saucière et servir à part.

Canard aux cerises ✕✕ ⚭

Prép. : 30 mn. Cuiss. : 45 mn.
4 pers.

1 jeune canard / 1 fine tranche de lard fumé / 1 kg. de cerises / 30 g. de beurre / 1 citron / 1 verre à liqueur de cognac / 1 bouquet garni / Sel, poivre.

Saler et poivrer l'intérieur du canard. Y ajouter le bouquet garni. Le brider.

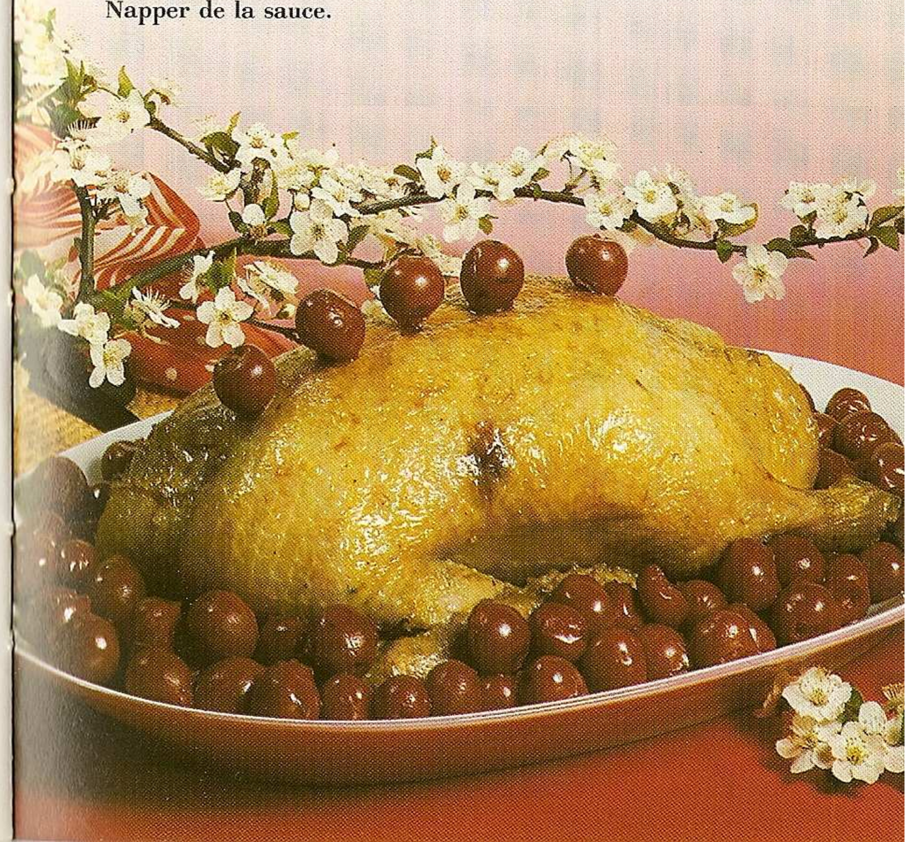
Le poser sur la grille du four au-dessus de la lèchefrite. Faire cuire à four chaud (th. 8) pendant 15 minutes puis à th. 6 pendant 30 minutes. Faire dorer de tous les côtés.

Piquer le canard avec une fourchette : si le jus coule rose pâle, le canard est cuit.

Dénoyauter les cerises et les faire revenir au beurre pendant 3 minutes. Ajouter le cognac, flamber et poivrer.

Déglacer la lèchefrite à l'aide d'un peu de jus de citron et mélanger au jus de cuisson des cerises.

Disposer les cerises autour du canard sur un plat chaud. Napper de la sauce.



Canette farcie braisée aux champignons

✕✕ ○○○

Prép. : 20 mn. Cuiss. : 1 h.
4 pers.

1 canette / Sel, poivre / 100 g. de beurre / 2 cuillerées à soupe d'huile / 1 tranche de lard / 2 foies de volaille / 100 g. de porc frais / 1 branche de persil / 1 feuille de sauge / 2 œufs / 1 gros oignon / 1 branche de thym / 1 feuille de laurier / 20 petits oignons / 1 kg. de petits navets / 2 cuillerées à soupe de crème fraîche / 1 verre de vin blanc / 1 verre de bouillon / 1 pincée de sucre en poudre / 250 g. de champignons.

Après avoir flambé et nettoyé le canard, le farcir avec le foie, le porc frais, les oignons hachés, 1 grosse noix de beurre, les 2 jaunes d'œufs, le sel, le poivre, la sauge et le persil hachés mélangés.

Le recoudre et le cuire 30 minutes environ dans 50 g. de beurre et 1 cuillerée à soupe d'huile, avec le lard en petits morceaux.

Lorsque le canard est bien doré, déglacer avec le vin blanc et le bouillon. Ajouter la branche de thym et la feuille de laurier. Achever la cuisson sur feu doux et à couvert 30 minutes environ.

Entre-temps, éplucher les navets et les oignons, les faire rissoler avec 50 g. de beurre et 1 cuillerée à soupe d'huile. Dès qu'ils ont pris couleur, saupoudrer de sucre en poudre puis les mettre avec la cane et ajouter les champignons émincés. Laisser le tout mijoter jusqu'à parfaite cuisson.

Juste avant de servir ajouter la crème fraîche.

Dresser la canette sur un plat de service chaud avec tous les légumes autour.



Canard aux champignons

✕✕ ○○

Prép. : 15 mn. Cuiss. : 55 mn.
8 pers.

2 canetons coupés chacun en 4 morceaux / 3 échalotes / 1 grappe de raisin blanc / 70 g. de beurre / 1/2 lit. de muscadet / 3 dl. de crème fraîche / 1 bol de bouillon de volaille (cubes) / 150 g. de champignons de Paris / 50 g. de farine / 1 citron / 1 bouquet garni / Sel, poivre.

Couper finement les échalotes pelées.

Mettre les champignons lavés, émincés, citronnés dans 20 g. de beurre et 1 cuillerée à soupe d'eau. Porter à ébullition 5 minutes et égoutter.

Faire revenir les morceaux de canetons dans le restant du beurre et ajouter les échalotes hachées. Bien remuer. Saupoudrer les morceaux avec la farine. Mélanger, ajouter le muscadet en remuant.

Laisser cuire à feu vif jusqu'à évaporation des 2/3 du jus. Ajouter la crème, le bouillon, le bouquet garni, le sel et le poivre. Laisser cuire 30 minutes à feu moyen.

Ajouter à la fin de la cuisson les grains de raisin lavés et les champignons. Prolonger la cuisson 5 minutes et servir les canetons entourés de leur garniture dans un plat de service chaud.

Canette au citron ✕✕ ∞

Prép. : 20 mn. Cuiss. : 55 mn.
4 pers.

1 canette prête à cuire / 4 citrons / 100 g. de beurre / 3 cuillerées à soupe d'huile / 3 cuillerées à soupe de crème fraîche / Sel, poivre / 1 kg. de pommes de terre.

Saler et poivrer extérieur et intérieur de la canette.

Presser 1 citron après avoir prélevé le zeste. Frotter la canette avec la moitié du jus de citron.

La faire dorer dans une cocotte où l'on aura fait chauffer 1 grosse noix de beurre et 1 cuillerée à soupe d'huile, puis la retirer.

La mettre dans un plat allant au four et enfourner dans le four chaud (th. 8) pendant 40 minutes.

Entre-temps, éplucher les pommes de terre, les couper en cubes et les faire sauter doucement dans le beurre restant et 2 cuillerées à soupe d'huile.

Prendre 2 citrons, les canneler, les couper en fines rondelles et les mettre de côté.

Recueillir le zeste du citron pressé, celui des cannelures et celui du 4e citron. Les couper en fines lamelles et les blanchir dans de l'eau bouillante 4 minutes.

Lorsque le canard est cuit, le retirer du plat, le mettre au chaud et déglacer le jus de cuisson avec le jus du 1er et du 4e citron.

Laisser réduire et ajouter la crème fraîche.

Ajouter à cette sauce le zeste pressé et passé à la passoire.

Dresser la canette sur un plat chauffé préalablement, la garnir de rondelles de citron et napper avec la sauce.

Ajouter les pommes de terre autour.



Canard au chou ✕✕ ∞

Prép. : 25 mn. Cuiss. : 2 h 15 mn.
6 pers.

1 canard prêt à cuire / 20 g. de beurre / 1 cuillerée à soupe d'huile / Quelques chipolatas / 3 carottes coupées en rondelles / 1 chou / 1 verre de bouillon / 1 bouquet garni / Sel, poivre / 1 verre de vin blanc.

Couper le chou en lanières et le faire blanchir à l'eau bouillante. L'égoutter.

Faire revenir le canard dans la matière grasse. Le retirer. Faire ensuite revenir les chipolatas et les retirer.

Foncer la casserole avec les carottes et la moitié du chou. Poser le canard dessus et mettre le reste du chou sur le canard. Ajouter le bouquet garni, le sel, le poivre, le bouillon et le vin. Faire cuire doucement 2 heures.

30 minutes avant de servir, ajouter les saucisses.

Mettre le canard sur un plat chaud, garnir avec les légumes et napper le tout avec la sauce.

Canard aux navets ✕✕ ◯◯◯

Prép. : 30 mn. Cuiss. : 1 h 15 mn.
4 pers.

1 canard prêt à cuire et ses abats / 1,5 kg. de navets / 250 g. de petits oignons blancs / 2 carottes / 2 oignons / 3 tomates / 2 gousses d'ail / 25 g. de sucre en poudre / 5 g. de fécule de pomme de terre / 1 verre 1/2 de vin blanc sec / 1 verre de madère / 100 g. de beurre / 1 cuillerée d'huile / 1 bouquet garni / Sel, poivre.

Saler, poivrer l'intérieur et l'extérieur du canard. Enduire le canard d'huile et le placer dans un plat allant au four. Le glisser au four préchauffé th. 7.

Couper les carottes et les oignons pelés en rondelles ; monder les tomates, les couper en deux, retirer les pépins ; éplucher et écraser l'ail.

Ajouter les carottes, les oignons et les abats dans le plat du canard. Après 25 minutes de cuisson, retourner le canard et ajouter l'ail, les tomates, le bouquet garni, 1 verre de vin blanc et 1 verre d'eau.

Laisser cuire 20 à 25 minutes en arrosant souvent avec le jus de cuisson.

Eplucher les navets. Les tailler en cubes.

Les mettre à sauter avec 50 g. de beurre, du sel et la moitié du sucre. Couvrir d'eau. Bien fermer et laisser cuire 30 minutes (l'eau doit être évaporée).

Tourner le canard, ajouter le madère, continuer de l'arroser et laisser cuire 20 minutes.

Eplucher les petits oignons, les mettre dans une casserole à fond épais avec 50 g. de beurre, du sel et le reste du sucre. Couvrir juste d'eau, laisser cuire à feu doux jusqu'à réduction.

Retirer le canard, le mettre au chaud dans un plat de service.

Dans la sauce, ajouter les petits oignons et les navets. Mélanger délicatement et faire repartir l'ébullition juste 3 minutes.

Verser sur le canard dans le plat de service et servir immédiatement.



Canard aux olives ✕✕ ◯◯

Prép. : 10 mn. Cuiss. : 1 h environ.
4 pers.

1 canard et son foie / 2 verres de bouillon / 24 olives / 1 noix de beurre / Sel, poivre / 1 fine tranche de lard.

Faire revenir le canard avec un peu de beurre et 1 fine tranche de lard. Le cuire doucement sans le foie. Quand il est cuit, le découper et garder les morceaux au chaud recouverts d'un papier d'aluminium afin qu'ils ne se dessèchent pas.

Casser et piler la carcasse. La faire cuire dans le bouillon, poivrer. Passer cette sauce. Y faire pocher les olives 2 minutes. Les retirer. Ecraser le foie, le verser dans la sauce pour la lier, sans faire bouillir.

Disposer les morceaux sur un plat bien chaud et napper avec la sauce. Garnir avec les olives.

A défaut du foie du canard, on trouve maintenant des foies de volaille vendus séparément.

Canard à l'orange ✕✕✕ ∞

Prép. : 30 mn. Cuiss. : 1 h 50 mn.
8 pers.

2 canards d'1,5 kg. chacun / 5 oranges / 50 g. de beurre / 1 cuillerée à soupe d'huile / 30 g. de farine / 2 oignons et 2 carottes coupés en rondelles / Sel, poivre / Bouquet garni / 60 g. de sucre / 3 cl. de vinaigre / 3 cl. de liqueur d'orange.

Prélever le zeste des oranges puis les peler à vif.

Après avoir farci chaque canard avec 1 orange coupée en morceaux, les brider, les saler, les poivrer, les faire rôtir dans 20 g. de beurre et l'huile, à four vif pendant 1 heure.

Les découper et garder au chaud les beaux morceaux.

Remettre les deux carcasses dans la cocotte, ainsi que les ailes, les carottes et les oignons.

Ajouter 3/4 lit. d'eau, le bouquet garni et laisser cuire doucement pendant 45 minutes.

Couper les zestes en fine julienne. Les jeter 5 minutes dans de l'eau bouillante. Egoutter et réserver.

Préparer le caramel avec le sucre et 1 cuillerée à soupe d'eau. Lorsqu'il est blond arrêter la cuisson avec le vinaigre, ajouter la liqueur et le jus de 2 oranges. Bien remuer.

Après 45 minutes de cuisson des carcasses, passer le jus. Faire un roux blond avec 30 g. de beurre et la farine, puis ajouter le jus des carcasses, le caramel, les zestes, et laisser cuire doucement 5 minutes. Verser dans une saucière.

Servir les morceaux de canard sur un plat chaud et décorer avec les tranches à vif d'oranges restantes.

Canard aux pêches ✕✕ ∞

Prép. : 15 mn. Cuiss. : 1 h.
4 pers.

1 canard prêt à cuire / 1 kg. de pêches / Sel, poivre / 1 grosse noix de beurre / 1 cuillerée à soupe d'huile / 1 bouteille de vin blanc sec.

Faire rôtir le canard avec beurre et huile. Lorsqu'il est doré, le saler et le poivrer. Mettre au four environ 1 heure.

Peler les pêches, les couper en deux, les mettre dans une sauteuse, les couvrir de vin blanc et les faire pocher pendant 5 minutes à découvert. Placer les demi-pêches pochées autour du canard 15 minutes avant la fin de la cuisson.

Faire réduire le vin dans lequel elles ont poché et déglacer le jus de cuisson du canard, rectifier l'assaisonnement.

Dresser sur un plat bien chaud, napper de sauce et placer les pêches autour.



Canard au poivre vert ✕✕ ∞

Prép. : 20 mn. Cuiss. : 1 h 10 mn.
6 pers.

1 canard vidé et flambé / 1 cuillerée à soupe de poivre vert / 100 g. de jambon blanc / 100 g. de lard fumé / 5 cuillerées à soupe de mie de pain rassis trempé dans 1 demi-verre de lait / 2 cuillerées à soupe de cognac / 40 g. de beurre / 1 œuf / Sel, poivre.

Hacher grossièrement le jambon, le lard, et mélanger avec le pain puis le poivre et l'œuf.

Mettre cette farce à l'intérieur du canard. Le brider, le beurrer et le placer dans une cocotte allant au four. Le mettre cuire au four th. 7 pendant 30 minutes.

L'arroser souvent avec son jus de cuisson.

Le sortir du four, l'arroser de cognac et le flamber. Le remettre à cuire en le couvrant pendant 40 minutes. L'arroser régulièrement avec son jus.

Le couper en morceaux et le servir dans un plat chaud en disposant la farce autour.

Magrets de canard aux purées ✕✕ ∞∞

Prép. : 40 mn. Cuiss. : 25 + 10 mn.
4 pers.

4 magrets / 1 chou-fleur / 1 céleri-rave / 1 demi-boîte d'épis de maïs / 1 poire / Sel, poivre / 2 cuillerées à soupe d'huile / 50 g. de beurre.

Cuire le chou-fleur à l'eau bouillante salée, l'égoutter et le passer au tamis.

Faire pocher la poire dans 1 cuillerée d'eau légèrement sucrée. Mixer.

Eplucher, laver et couper le céleri en morceaux et le faire cuire à l'eau bouillante salée. Mixer.

Chauffer les épis de maïs au bain-marie. Mixer.

Tenir les purées au chaud.

Faire saisir dans la matière grasse les magrets huilés, 7 minutes côté peau, 3 minutes de l'autre (bien dorer les deux faces, mais garder les magrets saignants au centre).

Les placer dans un plat préalablement chauffé et arranger les purées autour, en petits tas bien distincts.



Canard aux pruneaux ✕✕✕ ∞∞

Prép. : 40 mn. Cuiss. : 1 h.
4 pers.

1 canard / 4 pommes / 500 g. de pruneaux / 1 citron / Sel, poivre / 5 cl. d'huile / 20 g. de beurre.

Pendant 1 heure faire gonfler les pruneaux dans de l'eau tiède, puis les dénoyauter.

Peler les pommes, enlever le cœur et les couper en tranches d'1 cm environ. Les passer dans du jus de citron.

Vider, flamber le canard, le poivrer et le saler intérieurement. Le farcir avec 2/3 des pommes et 2/3 des pruneaux. Le cuire 1 heure dans le four (th. 7), ajouter les pruneaux.

10 minutes avant la fin de la cuisson faire revenir les dernières tranches de pommes au beurre.

Dresser le canard dans un plat préalablement chauffé. Le décorer avec les pommes poêlées et les pruneaux.

Canard rôti

Prép. : 20 mn. Cuiss. : 40 mn/kg.
4 pers.

1 canard prêt à cuire / Sel, poivre / 20 g. de beurre / 1 cuillerée d'huile.
Farce : *Les abats du canard / 1 tranche fine de lard / 50 g. de mie de pain / Sel, poivre / 1 bol de lait.*

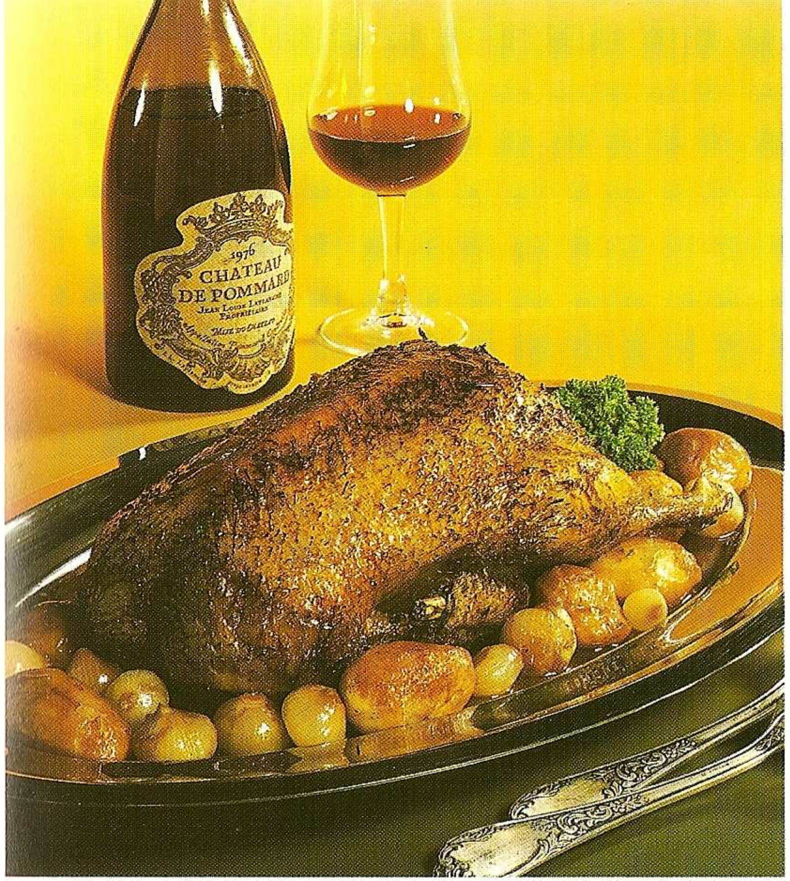
Hacher les abats, le lard, la mie de pain trempée dans le lait, puis égouttée, du sel et du poivre.
Farcir le canard. Le brider sérieusement.
Faire revenir le canard dans la matière grasse, puis le laisser cuire doucement. Saler et poivrer en fin de cuisson.
Le retirer, le découper en morceaux, arranger la farce autour et servir immédiatement.

Canard Rouennaise

Prép. : 1 h. Cuiss. : 20 mn.
8 pers.

2 canards rouennais / 4 dl. de fond de veau / 2 échalotes / 1,5 dl. de vin rouge corsé (préférence Bourgogne) / 150 g. de beurre / 5 cl. d'huile / Grains de poivre.

Etouffer les canards (et non pas les saigner), les plumer, les flamber, les brider, les huiler et les faire rôtir au four.
Hacher les échalotes finement, ajouter le vin rouge et faire réduire à sec, mouiller avec le fond, les grains de poivre. Cuire doucement 15 minutes.
Hacher les foies des canards en purée très fine et les ajouter à la sauce, ne plus faire bouillir.
Après 20 minutes de cuisson les canards sont saignants, les sortir, découper les filets en aiguillettes, détacher les cuisses, les couper en deux, réserver au chaud.
Presser les carcasses pour récupérer le sang.
Griller les cuisses afin d'en terminer la cuisson.
Dresser le canard sur un plat tenu au chaud.
Ajouter le sang à la sauce, puis la finir avec le beurre en petits morceaux. Napper les canards, servir très chaud.



Canard rôti à la bourguignonne

Prép. : 15 mn. Cuiss. : 1 h 30
4 pers.

1 canard vidé et flambé / 75 g. de beurre / 1 cuillerée à soupe d'huile / 200 g. de lard fumé / 10 petits oignons / 1/2 lit. de vin de Bourgogne / 12 petites pommes de terre.

Dans une cocotte en fonte, faire revenir doucement dans la matière grasse les petits oignons entiers et le lard coupé en morceaux.
Les retirer, les garder au chaud et y placer le canard. Le faire rôtir. Replacer le lard et les oignons dans la cocotte. Déglacer avec le vin et cuire doucement 1 heure.
Ajouter les pommes de terre pelées. Couvrir la cocotte et cuire à feu moyen pendant 30 minutes encore.
Servir le canard entouré des pommes de terre.

Canard de barbarie au vinaigre de Xérès

Prép. : 15 mn. Cuiss. : 50 mn.
4 pers.

1 canard de Barbarie / 30 g. de beurre / 1 cuillerée à soupe d'huile / 1 tranche de jambon cru / Sel, poivre / 2 dl. de vinaigre de Xérès / 1 dl. d'eau / 1 boîte de tomates pelées.

Couper le canard en morceaux. Le faire revenir dans le beurre et l'huile préalablement chauffés.

Ajouter le jambon coupé en lamelles, saler, poivrer, mouiller avec le vinaigre et l'eau. Laisser cuire 10 minutes.

Y verser les tomates égouttées et réduites en purée. Laisser mijoter 40 minutes.

Servir dans un plat de service préalablement chauffé.

Civet de canard

Prép. : 15 mn. Cuiss. : 2 h 20 mn.
6 pers.

1 gros canard fermier / 250 g. de lard maigre / 250 g. d'oignons / 1 cuillerée à soupe de saindoux / 20 g. de farine / 1 lit. de bon vin rouge bouché / 1/2 lit. d'eau / 1 verre à liqueur de marc de Bourgogne / 1 bouquet garni / 1 boîte de champignons de Paris / Sel, poivre.

Couper le canard en morceaux, le lard en petits dés.

Peler les oignons et les couper en lamelles.

Faire fondre le saindoux dans une cocotte à fond épais. Y faire dorer les morceaux de canard de tous côtés, les retirer.

Les remplacer par le lard et les oignons. Laisser dorer et ajouter la farine. Remuer. Remettre alors les morceaux de canard.

Mouiller avec le marc, puis avec le vin et l'eau. Ajouter le bouquet garni, le sel et le poivre. Couvrir.

Laisser cuire doucement 2 heures à feu très doux.

Retirer le bouquet garni et servir immédiatement dans un plat chaud.



Escalopes de dinde à la crème

✕ ○

Prép. : 5 mn. Cuiss. : 25 mn.
4 pers.

4 escalopes de dinde / 250 g. de champignons de Paris / 30 g. de beurre / 1 cuillerée à soupe d'huile / 5 cl. de madère / 1 cuillerée à café de moutarde / 1 dl. de crème fraîche / Sel, poivre.

Après avoir lavé et nettoyé les champignons, les couper en fines lamelles.

Faire dorer à feu vif les escalopes dans la matière grasse.

Ajouter ensuite les champignons et laisser cuire, toujours à feu vif. Mouiller avec le madère. Saler et poivrer. Laisser cuire encore 5 minutes.

Retirer les escalopes de la cocotte et les maintenir au chaud.

Battre la moutarde avec la crème, verser dans le jus de cuisson et faire épaissir 2 minutes à feu vif.

Napper les escalopes avec la sauce.

Escalopes de dinde à l'italienne

✕ ○○

Prép. : 15 mn. Cuiss. : 40 mn.
4 pers.

4 escalopes de dinde / 4 tomates / 2 poivrons / 1 oignon / Sel, poivre / 1 cuillerée à soupe de câpres / 3 cornichons / 2 dl. de vin blanc / 1 cuillerée à soupe de beurre / 1 cuillerée à soupe d'huile.

Eplucher et concasser les tomates.

Enlever les parties blanches et les graines à l'intérieur des poivrons et les émincer.

Hacher l'oignon et les cornichons.

Dans une cocotte à fond épais, mettre les tomates, les poivrons, l'oignon, le sel, le poivre, les câpres et les cornichons.

Mouiller avec le vin blanc et laisser cuire 20 minutes.

Faire griller dans la matière grasse les escalopes de chaque côté et les verser dans la cocotte avec les condiments. Couvrir et laisser cuire doucement 20 minutes.



Escalopes de dinde sauce madère

Prép. : 5 mn. Cuiss. : 45 mn. 4 pers.

4 escalopes de dinde / 30 g. de beurre / 1 cuillerée à soupe d'huile / 1 verre de vin blanc sec / Sel, poivre.
Sauce : *1 oignon / 1 cuillerée à café de farine / 1 dl. de madère / 1 bouquet garni / 20 g. de beurre / Sel, poivre.*

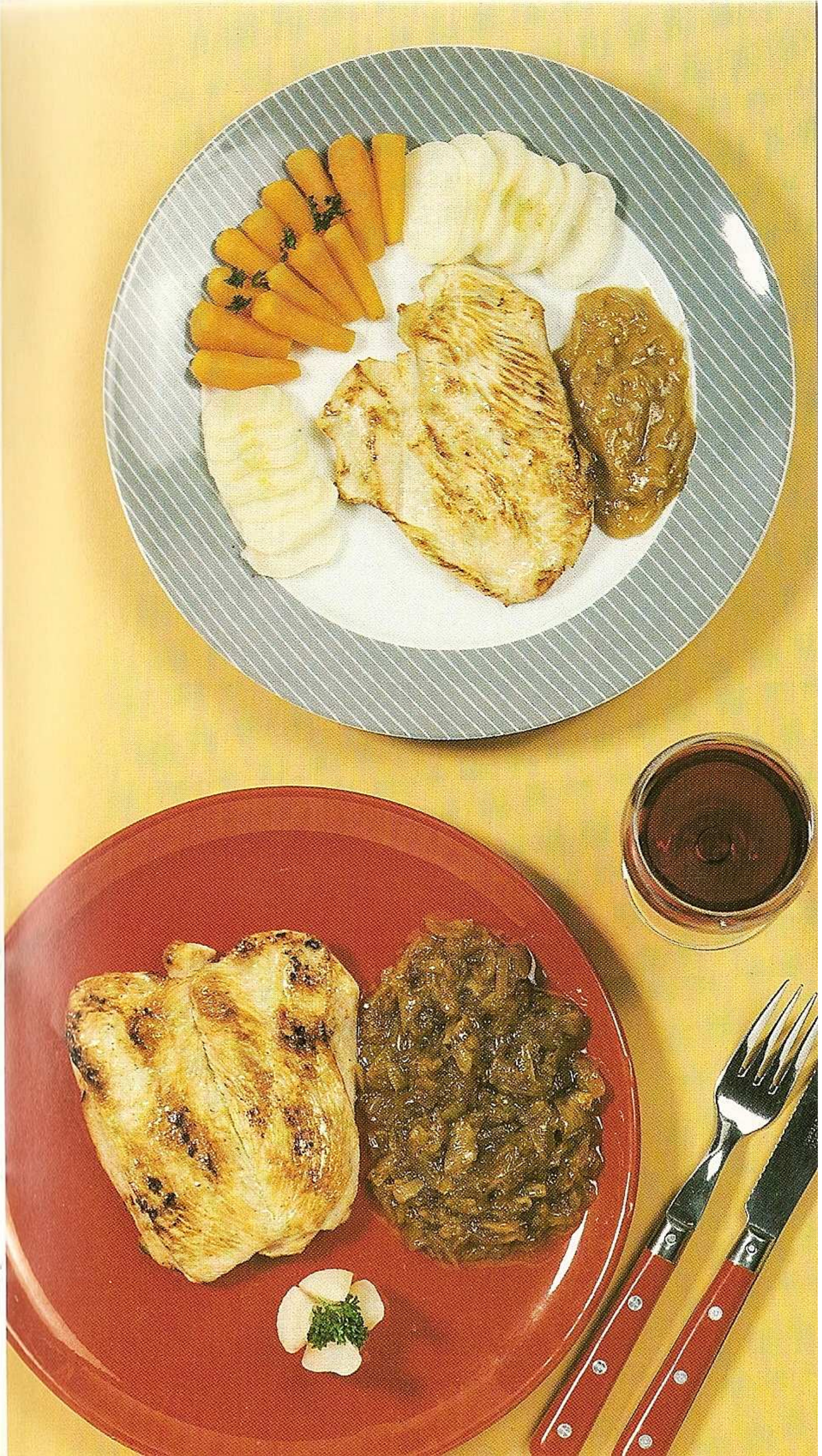
Eplucher et couper l'oignon en fines lamelles, le mettre dans 20 g. de beurre chaud, le laisser devenir transparent, puis le saupoudrer de farine, remuer doucement, verser la moitié du madère dans la cocotte, ajouter le bouquet garni.
Faire cuire à feu doux pendant 20 minutes. Saler, poivrer, goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin est.
Faire chauffer 30 g. de beurre et l'huile et y mettre les escalopes dorer des deux côtés. Saler et poivrer. Après 20 minutes de cuisson, les mettre sur un plat de service et les garder au chaud.
Verser le vin blanc dans la poêle et porter à ébullition sans cesser de remuer. Y ajouter la sauce au madère, le restant du Madère et faire cuire doucement 4 minutes.
Napper les escalopes de sauce et servir.

Escalopes de dinde aux oignons

Prép. : 15 mn. Cuiss. : 35 mn. 4 pers.

4 escalopes de dinde / 80 g. de beurre / 1 cuillerée à soupe d'huile / 500 g. d'oignons / 1 bouteille de 33 cl. de bière blonde / Sel, poivre.

Faire chauffer 30 g. de beurre et 1 cuillerée à soupe d'huile, y faire dorer les escalopes de tous côtés. Saler et poivrer. Laisser mijoter 15 minutes à feu doux.
Peler, émincer les oignons et les faire fondre dans le reste du beurre sur feu doux jusqu'à ce qu'ils soient en purée, les verser sur les filets de dinde. Bien mélanger.
Mouiller alors lentement avec la bière et continuer doucement la cuisson pendant 15 minutes.
Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre.
Servir immédiatement sur un plat chaud.



Dinde à la normande

Prép. : 25 mn. Cuiss. : 1 h 30 mn à 2 h.
4 pers.

1 kg. de morceaux de dinde / 70 g. de beurre / 1 cuillerée à café d'huile / 1 carotte / 2 oignons / 1 branche de céleri / 2 gousses d'ail / 3 dl. de cidre / 5 cl. de calvados / Sel, poivre.

Faire chauffer le beurre et l'huile et y faire revenir les morceaux de dinde de tous côtés. Saler et poivrer.

Arroser de calvados et flamber.

Ajouter les légumes pelés, émincés et arroser de cidre.

Laisser mijoter à feu doux à couvert pendant 1 heure 30 minutes à 2 heures selon la volaille (vérifier la cuisson). Retourner les morceaux de temps en temps.

Mettre les morceaux de dinde sur le plat de service préalablement chauffé. Passer la sauce et la verser sur la dinde.

Dinde en daube

Prép. : 30 mn. Cuiss. : 2 h.
6 pers.

1 kg. de dinde / 100 g. de lard / 4 oignons / 4 carottes / 2 gousses d'ail / 3 branches de céleri / 5 cl. de marc / 1 bouquet garni / 3 dl. de vin blanc sec / 1 lit. de bouillon / Sel, poivre.

Couper la dinde en morceaux ainsi que le lard.

Nettoyer, éplucher et émincer les légumes.

Faire revenir les morceaux de dinde dans le lard chauffé. Les arroser d'alcool et les flamber. Ajouter les légumes, le bouquet garni et mouiller avec le vin blanc et le bouillon.

Saler, poivrer, couvrir la cocotte et laisser mijoter 2 heures en retournant les morceaux de temps en temps.

Servir sur un plat chaud.



Dinde aux pommes

Prép. : 10 mn. Cuiss. : 1 h/kg. de dinde.
8 pers.

1 dinde de 2 kg. / 30 g. de beurre / 2 dl. de crème fraîche.
Garniture : *20 g. de beurre / 10 pommes / 500 g. de raisins / 1 boîte d'ananas.*

Saler, poivrer et huiler la dinde. La mettre dans un plat allant au four.

Enfourner et arroser souvent avec le jus. Faire cuire 2 heures.

30 minutes avant la fin de la cuisson, placer les pommes évidées dans le plat autour de la dinde. Refermer le four et, juste 5 minutes avant de servir, ajouter les raisins et les tranches d'ananas.

Déglacer le plat de cuisson à la crème fraîche.

Servir la volaille avec les fruits disposés autour dans un plat de service très chaud.

Navarin de dindonneau

Prép. : 25 mn. Cuiss. : 1 h.
6 pers.

1 rôti de dindonneau / 3 cuillerées à soupe d'huile / 2 cuillerées à soupe de farine / Sel, poivre / 1 cuillerée à soupe de sucre / 1 gousse d'ail / 1 bouquet garni / 3 tomates / 6 petits navets / 200 g. de pois mange-tout / 6 petites carottes / 20 petites pommes de terre / 1 verre de petits pois / 200 g. de haricots verts / 10 petits oignons.

Faire revenir le dindonneau avec l'huile, saler, poivrer, saupoudrer de sucre, remuer, ajouter la farine, la faire blondir, puis mouiller avec 3 dl. d'eau tiède en remuant jusqu'à ébullition.

Ajouter les tomates concassées, l'ail, le bouquet garni. Couvrir. Faire cuire 20 minutes au four th. 5.

Passer la sauce, la remettre dans la cocotte avec la viande, les navets et les carottes pelés. Après 15 minutes de cuisson ajouter les pommes de terre pelées, les haricots, les pois effilés et les grains de pois.

Laisser cuire 20 minutes et servir entouré de la garniture.





Cuissots de dindonneau au vin blanc

Prép. : 10 mn. Cuiss. : 30 mn.
6 pers.

2 cuissots de dindonneau / 3 oignons / 2 échalotes / 1 bouquet de persil / 1 feuille de laurier / Thym / 2 gousses d'ail / 1 citron / 25 cl. de vin blanc sec / 2 cuillerées à soupe d'huile / Sel, poivre.

La veille, mettre mariner les cuissots avec le sel, le poivre, les oignons, les échalotes, le persil hachés, le thym en petits morceaux, le laurier et les gousses d'ail écrasées.

Arroser d'un peu d'huile et d'un filet de jus de citron. Couvrir et laisser reposer au réfrigérateur.

Mettre les cuissots dans un plat allant au four. Verser la marinade dessus en ajoutant le vin blanc et 2 dl. d'eau. Mettre cuire 1 heure au four th. 8 en arrosant souvent.

Servir sur un plat chaud, la sauce à part.

15 minutes avant de servir on peut ajouter dans le plat de cuisson 1 boîte de flageolets verts égouttés.

Dindonneau au champagne

Prép. : 30 mn. Cuiss. : 1 h 55 mn.
8 pers.

1 dindonneau de 2,5 kg. / 250 g. d'oignons / 2 carottes / 1 branche de céleri / 1 bouteille de champagne brut / 1/4 lit. de crème fraîche / 1,5 kg. de marrons au naturel en boîte / 1 œuf / 175 g. de beurre / 1 verre à digestif de cognac / 1 truffe / Sel, poivre.
Farce : *Le foie et le cœur du dindonneau / 200 g. de mie de pain / 250 g. de champignons / Persil / Sel, poivre / 20 g. de beurre / Epluchures de truffes / 1 dl. de lait.*

Prélever 5 fines rondelles dans la truffe. Hacher le reste.

Hacher le foie et le cœur, ajouter la mie de pain trempée dans le lait et essorée, les champignons lavés, émincés, cuits au beurre, le persil, le sel, le poivre et les épluchures de truffes.

Faire revenir le hachis dans 50 g. de beurre. Le mélanger avec le quart des marrons, la truffe hachée, l'œuf, le cognac, le sel et le poivre.

Remplir le dindonneau de cette préparation. Le coudre et glisser sous la peau les rondelles de truffe.

Faire fondre dans une grande cocotte les oignons et les légumes coupés en dés dans 50 g. de beurre. Y ajouter le dindonneau. Le faire revenir de tous côtés et mouiller avec le champagne. Saler et poivrer puis couvrir et laisser cuire 1 heure 45 minutes.

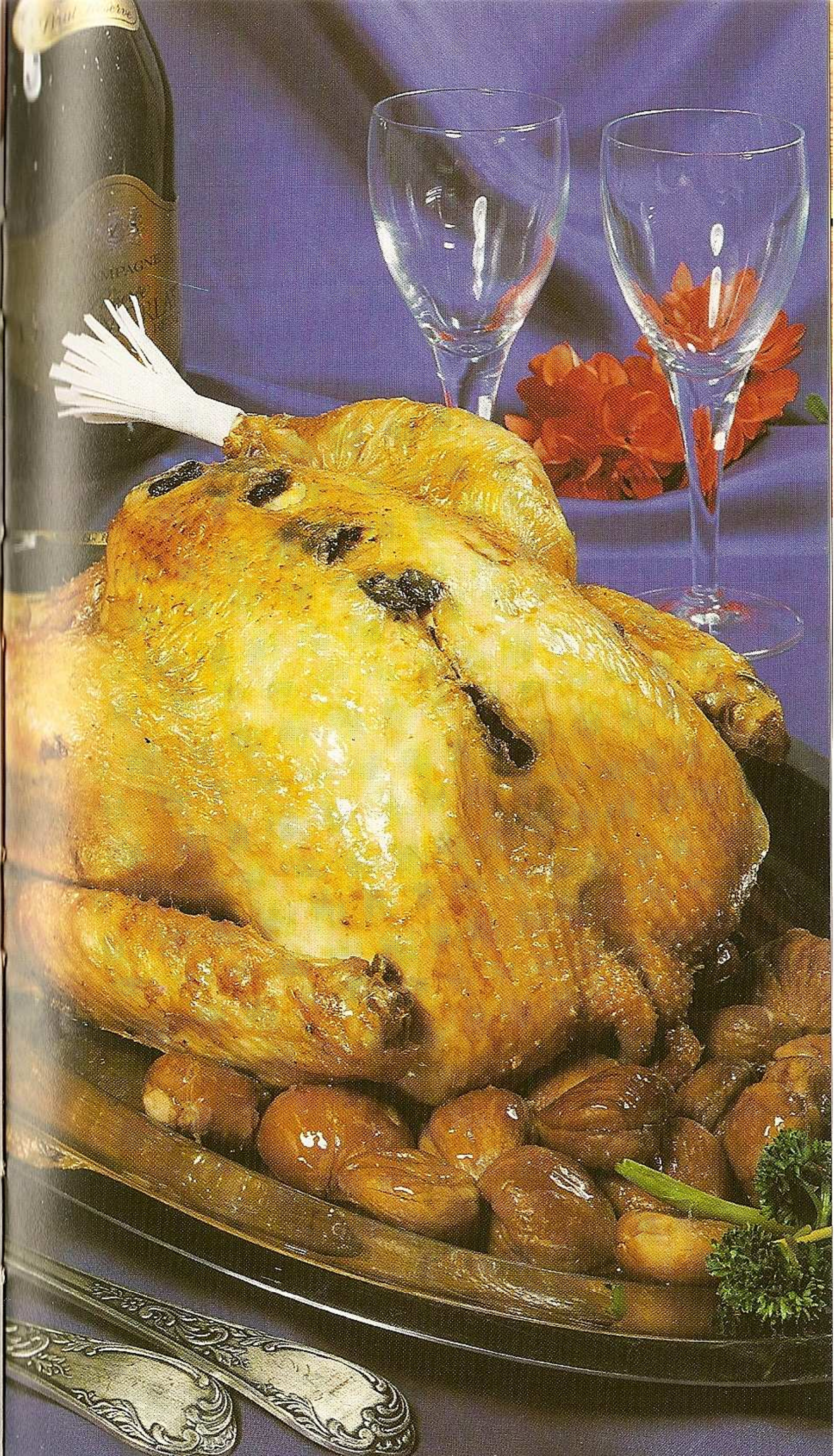
Entre-temps, faire braiser les marrons en cocotte avec le reste du beurre.

Surveiller la cuisson du dindonneau et dès qu'il est cuit, le retirer et le garder au chaud dans le four, recouvert d'un papier d'aluminium.

Passer le jus de cuisson, le dégraisser et le faire réduire pour obtenir la valeur d'un quart de litre de jus.

Ajouter la crème, laisser mijoter 5 minutes.

Découper la volaille et l'arranger sur le plat avec les marrons et la farce.



Terrine de foie gras

Prép. : 30 mn. Cuiss. : 40 mn.
8 pers.

800 g. de foie gras d'oie ou de canard / 6 g. de sel fin / 2 g. de poivre blanc / 2,5 dl. de madère ou de porto / 1 filet de cognac ou d'armagnac.

Séparer les lobes du foie, retirer les nerfs et les aponévroses, malaxer les extrémités du foie, puis le mettre dans un récipient en verre avec les lobes. Saler, poivrer, parfumer avec le madère et un filet de cognac.

Retourner le foie dans la marinade, le couvrir et laisser reposer au frais pendant 24 heures.

Remplir une terrine en tassant légèrement, lisser la surface, couvrir et cuire au four (140°) au bain-marie 40 minutes ; l'eau du bain-marie ne doit pas dépasser 80°C.

Laisser refroidir et garder au frais pendant 24 heures avant de démouler.





Escalopes de foie gras poêlées

Prép. : 15 mn. Cuiss. : 15 mn.
4 pers.

300 g. de foie gras cru / 1 botte de radis / 50 g. de beurre / 1 cuillerée à café de sucre / 1 verre d'eau froide / Sel, poivre / 50 g. de chou-fleur / Quelques feuilles de salade / 100 g. de haricots.

Nettoyer les radis, les couper en quatre, les mettre dans une casserole avec beurre, sucre, sel et eau, les laisser cuire avec un couvercle jusqu'à ce qu'il ne reste plus d'eau.

Faire blanchir séparément à l'eau bouillante salée le chou-fleur et les haricots. Les égoutter.

Couper le foie en quatre escalopes. Au dernier moment les poêler 1 minute de chaque côté dans une poêle anti-adhésive fortement chauffée (garder la graisse rendue dans la poêle pour faire des œufs au plat). Saler, poivrer, servir sur assiette chaude garnie de salade, avec les radis, les haricots et du chou-fleur.

Oie à l'ail

Prép. : 5 mn. Cuiss. : 1 h.
6 pers.

1 jeune oie de 2 kg. coupée en morceaux / 1 cuillerée à soupe de saindoux / 4 gousses d'ail / 20 g. de farine / 1 demi-verre d'eau chaude / 2 cuillerées à soupe de vinaigre / Sel, poivre.

Faire revenir les morceaux d'oie dans le saindoux. Les retirer et faire revenir à la place l'ail haché. Saupoudrer de farine. Ajouter l'eau et le vinaigre. Saler, poivrer et remuer.

Remettre les morceaux d'oie et laisser cuire doucement 1 heure.

Servir dans un plat chaud.

Civet d'oie

Prép. : 25 mn. Cuiss. : 1 h/kg.
8 pers.

1 oie.

Marinade : *1 bouteille de vin rouge bouché / 2 cuillerées à soupe d'huile / 1 dl. de vinaigre de vin / 2 carottes / 2 oignons / 1 gousse d'ail / 1 bouquet garni / Sel, poivre.*

Cuisson : *3 cuillerées à soupe d'huile / 250 g. de lard fumé coupé en lardons / 1 cuillerée à soupe d'armagnac / 1 boîte de champignons de Paris.*

Désosser l'oie. Faire mariner la chair 24 heures dans la marinade.

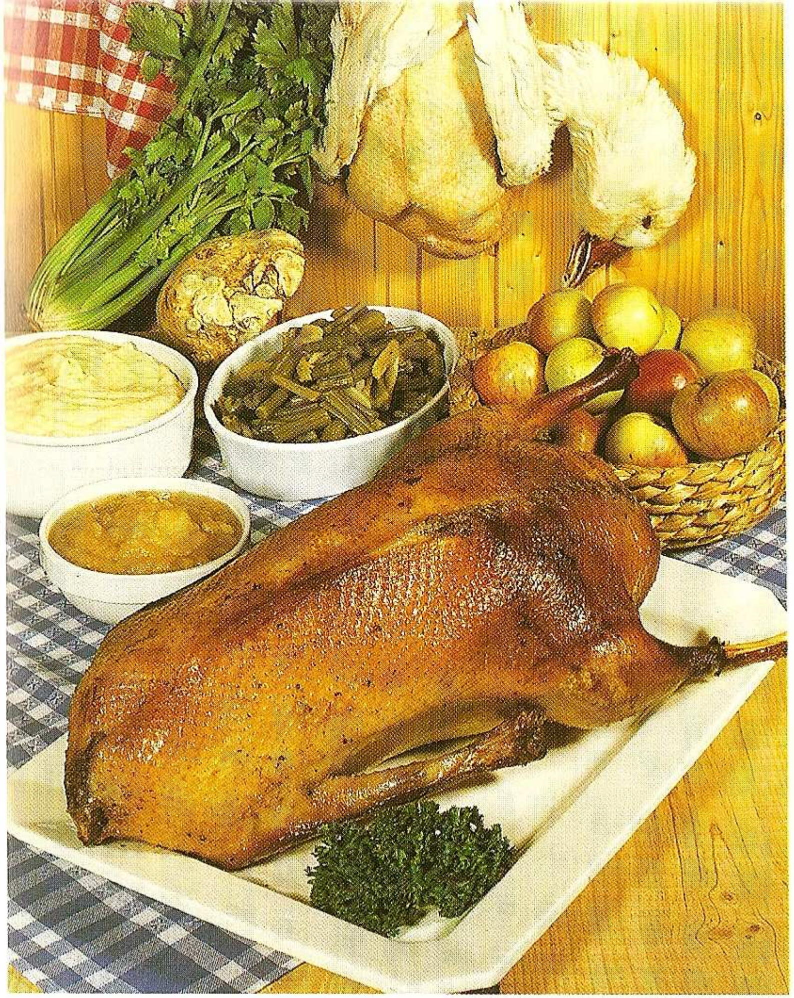
Retirer alors les morceaux et les égoutter.

Dans une cocotte à fond épais, faire rissoler le lard et les morceaux d'oie. Arroser avec l'armagnac et flamber. Mouiller avec la marinade.

Couvrir et laisser mijoter 2 heures 20 minutes.

10 minutes avant la fin de la cuisson, filtrer la sauce du civet, ajouter les champignons, et faire mijoter 10 minutes.

Servir immédiatement dans un plat chaud.



Oie braisée

Prép. : 10 mn. Cuiss. : 1 h/kg.
8 pers.

1 oie / 1 tranche de lard maigre / 2 oignons émincés / 2 carottes coupées en rondelles / Sel, poivre / Bouquet garni / 1 lit. d'eau / 5 cl. de cognac.

Faire revenir l'oie avec le lard fondu puis ajouter les oignons, les carottes, le sel, le poivre et le bouquet garni.

Mouiller avec l'eau et le cognac. Couvrir et faire cuire environ 2 heures à feu doux (suivant la taille).

Dégraisser le jus avant de servir.

Choucroute à l'oie

Prép. : 30 mn. Cuiss. : 20 mn./livre.
10 pers.

1 jeune oie de 3 kg. environ / 100 g. de jambon fumé / 300 g. de foies de volaille / 2,5 kg. de choucroute crue / 400 g. de lard fumé / 8 saucisses de Francfort / 1 verre plein de mie de pain trempée dans du lait / 2 oignons / 2 échalotes / 25 g. de beurre / 2 cuillerées à soupe de graisse d'oie / 14 baies de genièvre / 2 clous de girofle / 1 œuf / Sel, poivre / 2 bouteilles de riesling / 1 noix de beurre.

Après avoir lavé le choucroute, la faire blanchir pendant 4 minutes, puis l'égoutter.

Faire fondre la graisse d'oie, y faire fondre sans brunir, les oignons émincés, ajouter la choucroute, le lard, les baies de genièvre, les clous de girofle, le sel et le poivre, le vin blanc et faire cuire doucement 3 heures.

Faire revenir les échalotes émincées dans une noix de beurre, y ajouter le foie et le jambon hachés. Lier avec la mie de pain essorée et l'œuf battu. Saler et poivrer.

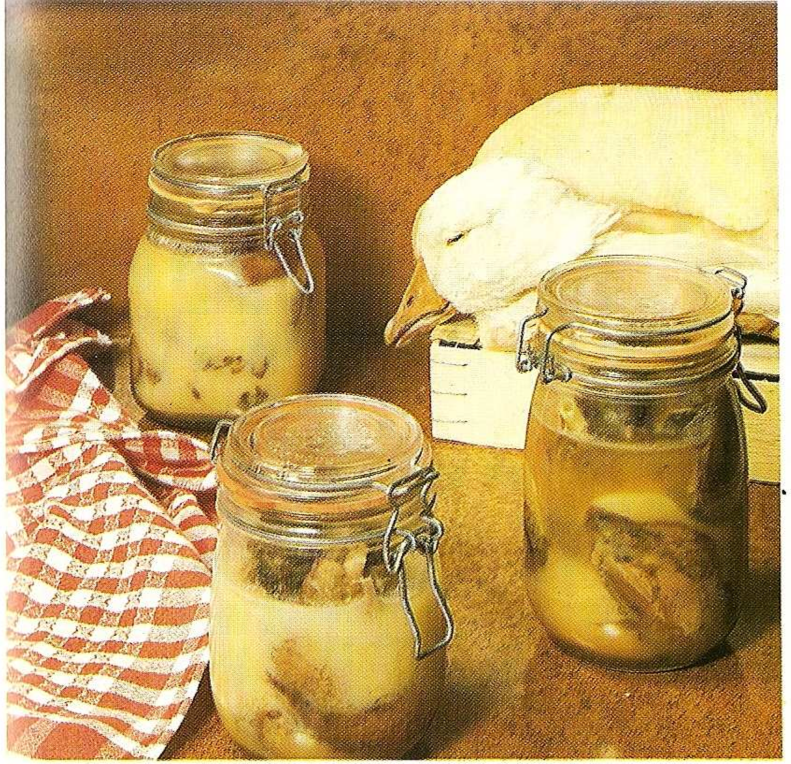
Garnir l'intérieur de l'oie avec cette farce. La coudre, la ficeler, puis l'enfourner th. 6. Laisser cuire 20 minutes par livre.

A mi-cuisson, recueillir le jus de l'oie et le mettre dans la choucroute.

Piquer les saucisses de Francfort et les chauffer 10 minutes à l'eau bouillante.

Retirer l'oie du four, la découper et la ranger sur un lit de choucroute en y ajoutant le lard coupé en tranches et les saucisses.

Pour faciliter le travail, faire cuire la choucroute la veille et la réchauffer le jour même.



Confit d'oie

Prép. : 20 mn. Cuiss. : 40 mn./kg.

1 oie jeune et engraissée / Gros sel.

Découper l'oie en morceaux en éliminant le bout des ailes et la carcasse. Récupérer la graisse, la faire fondre.

Déposer les morceaux d'oie dégraissés dans une terrine et couvrir avec du gros sel. Laisser au frais 48 heures.

Sortir les morceaux, bien les essuyer. Les faire pocher dans la graisse environ 2 heures. Ils sont cuits lorsqu'en les piquant il n'en sort plus de sang. Les ranger dans des bocaux, couvrir de graisse d'oie. Stériliser 1 heure 30 minutes à 102°.

Dans un pot en grès parfaitement propre verser une couche de graisse, la laisser figer 2 heures au froid, puis ranger les morceaux d'oie refroidis, les couvrir entièrement avec le reste de graisse de cuisson bien décantée afin d'éliminer le jus que la viande a rendu.

S'il manque de la graisse, ajouter du très bon saindoux. Couvrir de papier sulfurisé et d'un couvercle bien étanche. Garder au frais. Ne conserver que 2 à 3 mois.

Ragoût d'oie au vin d'Arbois

Prép. : 15 mn. Cuiss. : 3 h.
10 pers.

1 oie / 1 tranche de lard fumé coupée en lardons / 1 navet / 3 oignons / 1 gousse d'ail / 1 bouquet garni / 2 verres de vin rouge d'Arbois / 1 grosse cuillerée à soupe de farine / 30 g. de beurre / 1 cuillerée d'huile / Sel, poivre.

Après avoir bien nettoyé l'oie, la flamber et la couper en morceaux.

Mettre à revenir les lardons dans la matière grasse, dans une cocotte. Y faire rissoler les morceaux d'oie.

Ajouter la farine en remuant, après coloration mouiller avec 1 verre d'eau. Ajouter le vin rouge, le navet coupé en dés, les oignons coupés en lamelles, la gousse d'ail et le bouquet garni. Saler et poivrer.

Cuire doucement à couvert pendant 3 heures.

Oie à l'exotique

Prép. : 15 mn. Cuiss. : 2 h 10 mn.
10 pers.

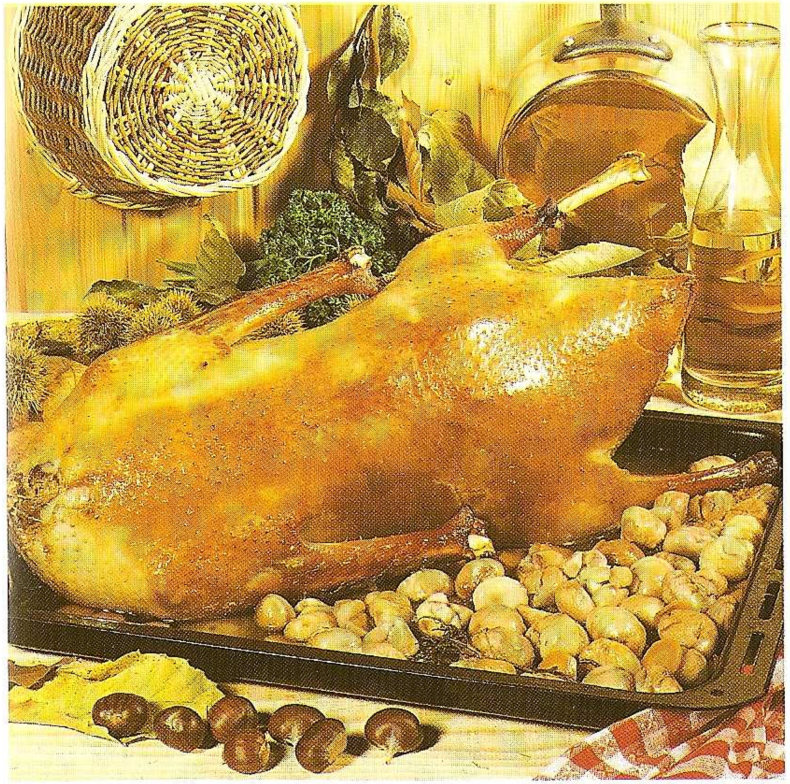
1 oie de 3 kg. / Gingembre en poudre / Sel, poivre / 10 petits oignons / Thym, romarin / 10 petites pommes / 5 tranches d'ananas en conserve / 5 cl. de whisky / 6 cornichons aigre-doux / 20 g. de beurre / 1 cuillerée de vinaigre de vin.

Mettre l'oie, dans la lèchefrite sur une grille, au four th. 6, 20 minutes. Enlever la graisse et saupoudrer l'oie de gingembre, de sel, de thym, de romarin, de poivre, placer dessus quelques noisettes de beurre. Laisser cuire 1 heure 50 minutes, th. 6.

Peler, évider et faire pocher les pommes à l'eau bouillante.

Sortir l'oie, la flamber au whisky, la découper et la disposer sur le plat de service tenu au chaud.

Déglacer le plat de cuisson au jus d'ananas et au vinaigre. Mettre les cornichons en rondelles, les pommes et les tranches d'ananas dans la sauce 1 minute, puis les disposer autour de l'oie et la napper de sauce.



Oie aux marrons

Prép. : 20 mn. Cuiss. : 40 mn./kg.
10 pers.

1 oie de 3 kg.
Farce : *Le foie, le cœur et le gésier hachés / 1 boîte de marrons au naturel / 125 g. de lard coupé en dés / 1 tranche de mie de pain rassis / Persil / Sel, poivre.*

Faire revenir tous les ingrédients de la farce, sauf les marrons, pendant 10 minutes, puis ajouter les marrons.

Ecraser le tout et en garnir l'intérieur de l'oie. Bien coudre l'ouverture.

Faire rôtir l'oie au four. Saler et poivrer.

Découper et disposer les morceaux dans un plat chaud.

Arranger la farce autour.

Pigeons au four ✕ ○

Prép. : 10 mn. Cuiss. : 20 mn.
4 pers.

2 pigeons / 100 g. de pain rassis / 100 g. de beurre / Sel, poivre.

Fendre les pigeons en deux dans le sens de la longueur. Les aplatir au couperet.

Emietter finement le pain rassis.

Faire fondre le beurre dans une casserole. Saler et poivrer.

Badigeonner les pigeons avec une partie de ce beurre fondu puis les rouler dans le pain émietté.

Placer les pigeons sur la grille du four. Placer la lèchefrite juste en dessous et faire griller 20 minutes à four chaud (th. 7) en les retournant à mi-cuisson, en les arrosant souvent avec le restant de beurre fondu.

Pigeons rôtis ✕ ○○

Prép. : 15 mn. Cuiss. : 40 mn.
6 pers.

3 pigeons / 6 fines tranches de lard maigre / 2 petites courgettes / Sel, poivre.

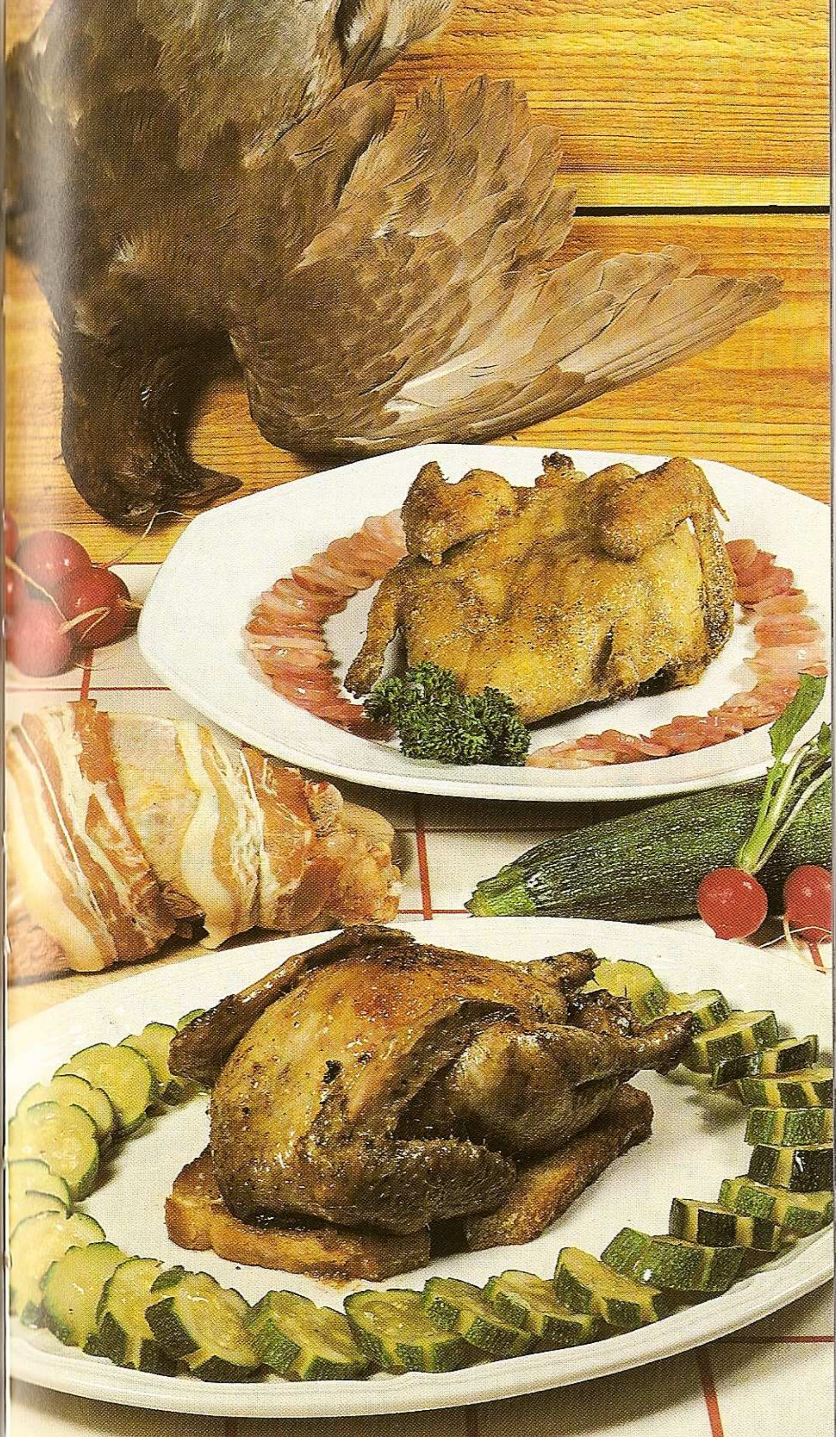
Saler et poivrer l'intérieur des pigeons. Les barder.

Faire chauffer le beurre dans une cocotte, placer les pigeons et laisser dorer.

Réduire le feu et laisser cuire pendant 30 minutes à feu doux.

Laver, couper les courgettes en rondelles et les faire pocher à l'eau bouillante salée.

Servir les pigeons coupés en deux sur un plat préalablement chauffé, garni de rondelles de courgette.



Pigeons aux champignons

✕ ∞

Prép. : 20 mn. Cuiss. : 40 mn.
6 pers.

3 pigeons / 5 cl. de marc de Bourgogne / 3 fines tranches de lard maigre / 500 g. de champignons frais / 50 g. de beurre / 1 cuillerée à soupe de crème fraîche.

Saler et poivrer l'intérieur des pigeons, les barder de lard.

Dans une cocotte, faire chauffer le beurre. Y faire dorer les pigeons, les arroser avec le marc et les flamber.

Réduire le feu, couvrir la cocotte et laisser cuire doucement 30 minutes.

Laver, émincer les champignons. Faire fondre le reste du beurre. Y jeter les champignons et les laisser cuire doucement à couvert pendant 15 minutes. Saler et poivrer.

Lorsque les pigeons sont cuits, les couper en deux. Les placer sur un plat chauffé et les laisser au chaud.

Verser la crème sur les champignons, laisser bouillir 3 minutes et les ranger autour des pigeons.

Pigeons aux haricots

✕✕ ∞

Prép. : 15 mn. Cuiss. : 10 mn. + 1 h 45 mn.
6 pers.

3 pigeons / 500 g. de flageolets secs / 1 oignon / 4 carottes / 4 gousses d'ail / 2 bouquets garnis / Sel, poivre / 40 g. de beurre / 1 cuillerée à soupe d'huile / 10 petits oignons / 100 g. de lard fumé / 1 dl. de vin blanc sec / Eau minérale (Evian, Volvic...).

Mettre les flageolets à l'eau minérale froide, non salée. Porter à ébullition. Couvrir et retirer du feu 1 heure. Les remettre à cuire à feu doux avec l'oignon, 1 carotte coupée en rondelles, 1 gousse d'ail, 1 bouquet garni environ 1 heure 30 minutes. Saler et poivrer en fin de cuisson.

Faire revenir les pigeons dans la matière graisse. Saler, poivrer, ajouter les carottes coupées en dés, les petits oignons, l'ail pelé et le lard coupé en lardons, 1 bouquet garni, puis mouiller de vin blanc et laisser cuire 15 minutes.

A ce moment ajouter les flageolets cuits et égouttés et laisser reprendre la cuisson 10 minutes (vérifier la cuisson).

Servir dans un plat préalablement chauffé.

Pigeons au raisin

✕✕ ∞

Prép. : 15 mn. Cuiss. : 40 mn.
4 pers.

2 pigeonneaux et leurs foies / 2 bardes / 500 g. de raisin blanc / 100 g. de lard maigre fumé / 5 cl. de marc de Bourgogne / 60 g. de beurre / 4 échalotes / 1 bouquet garni / Sel, poivre de Cayenne.

Après avoir vidé et flambé les pigeonneaux, les beurrer et les saler légèrement à l'intérieur. Les farcir avec une échalote et les foies hachés. Finir de remplir avec des grains de raisin.

Refermer en cousant l'ouverture. Les barder.

Couper le lard fumé en dés, le mettre à chauffer dans une cocotte à fond épais et y faire revenir les pigeons.

Verser le marc dessus et flamber. Ajouter les échalotes hachées, le bouquet garni, le reste des grains de raisin. Saler, poivrer, couvrir et laisser cuire 30 minutes, à feu très doux.

Retirer les pigeons de la cocotte. Oter les ficelles, les bardes de lard, le bouquet garni.

Servir sur un plat chaud en les nappant avec la sauce et les raisins.



Pintade au chou

✕✕ ∞

Prép. : 15 mn. Cuiss. : 1 h.
4 pers.

1 pintade / 50 g. de beurre / 100 g. de lard fumé / 4 tranches de lard - jambon fumé / 2 oignons / 2 carottes / 1 chou / 1 gousse d'ail / Sel, poivre / 1/4 lit. de bouillon.

Enrober la pintade de 4 tranches de lard de jambon fumé. La ficeler.

Dans une cocotte en fonte, faire fondre doucement le lard fumé et le beurre, y faire revenir la pintade.

Ebouillanter le chou nettoyé et coupé assez finement et l'essorer. L'ajouter à la pintade avec l'ail épluché, les oignons, les carottes en rondelles. Saler et poivrer. Couvrir de bouillon. Laisser mijoter 1 heure selon la taille de la volaille, cocotte fermée. Vérifier la cuisson.

Découper et disposer les morceaux sur un plat de service chaud. Garnir de chou.

Pintade aux girolles

✕✕ ∞∞

Prép. : 10 mn. Cuiss. : 50 mn.
4 pers.

1 pintade / 1 boîte de girolles / 1 fine tranche de lard maigre / 3 échalotes / 2 cuillerées à soupe d'eau chaude / 40 g. de beurre / 1 branche d'estragon / 5 cl. de porto / 1 pincée de paprika / Sel, poivre / 2 cuillerées à soupe de crème fraîche.

Barder la pintade à l'aide de la fine tranche de lard. Eplucher et hacher les échalotes.

Faire fondre 40 g. de beurre dans une cocotte. Y faire dorer la pintade sur toutes les faces.

Ajouter les échalotes et l'eau chaude. Saler et poivrer. Laisser cuire doucement pendant 20 minutes.

Pendant ce temps, égoutter les girolles. Les ajouter dans la cocotte après 20 minutes de cuisson de la pintade avec le paprika, l'estragon et le porto. Couvrir et laisser cuire à nouveau à feu très doux pendant 25 minutes.

Verser la crème. Remuer à la cuiller en bois et laisser mijoter 5 minutes.

Couper la pintade en morceaux et la placer sur un plat préalablement chauffé. Napper avec la sauce et servir.





Pintade aux marrons

Prép. : 25 mn. Cuiss. : 1 h.
4 pers.

1 pintade avec ses abats / 1 boîte de marrons au naturel / 2,5 dl. de crème fraîche / 3 fines tranches de jambon cru / 50 g. de beurre / 2 cuillerées à soupe d'huile / 1 dl. de cognac / 1 louche d'eau chaude / Sel, poivre.

Nettoyer, vider et flamber la pintade. Saler et poivrer l'intérieur et l'extérieur.

Emietter les marrons, ajouter le foie et le cœur coupés en petits morceaux, la crème fraîche, le sel et le poivre. Remplir la pintade de cette farce et la coudre soigneusement.

Barder la pintade avec les tranches de jambon cru. La tartiner avec le beurre et l'huile. La mettre dans un plat allant au four et l'enfourner au four (th. 7).

Laisser dorer 20 minutes en retournant régulièrement.

La retirer du four et l'arroser avec le cognac. Remettre au four pendant 20 minutes, puis mouiller avec une louche d'eau chaude.

Remettre dans le four 10 minutes toujours en arrosant de temps en temps avec le jus de la cuisson.

Servir dans un plat chaud.

Pintade aux pruneaux

Prép. : 25 mn. Cuiss. : 40 mn.
4 pers.

1 pintade / 250 g. de pruneaux dénoyautés / 30 g. de beurre / 1 cuillerée à soupe d'huile / 1 barde de lard / 100 g. de lard / 5 cl. de cognac / 2 échalotes hachées / 1/2 lit. de bouillon / Sel, poivre / 1 branche de thym.

Faire revenir dans la matière grasse, le lard coupé en dés, les échalotes, le thym, saler, poivrer et laisser blondir.

Farcir l'intérieur de la pintade. Ajouter quelques pruneaux et la barder. Coudre l'ouverture. Mettre rôtir au four environ 40 minutes. Surveiller la cuisson et arroser souvent.

A part, faire cuire les pruneaux dans le bouillon parfumé avec le cognac. Laisser cuire 15 minutes.

5 minutes avant la fin de la cuisson de la pintade, mettre les pruneaux dans le jus de la volaille.

Disposer la pintade sur un plat chaud, répartir les pruneaux autour.



Pintade au roquefort

✗✗ ∞

Prép. : 10 mn. Cuiss. : 45 mn.
4 pers.

1 pintade / 50 g. de beurre / 3 petits suisses / 50 g. de roquefort / 1 dl. de crème fraîche / Sel, poivre.

Mélanger le roquefort, les petits suisses, la crème, le poivre et très peu de sel. En farcir la pintade et la brider.

Beurrer un plat allant au four, y déposer la pintade et la faire cuire à four chaud (th. 7-8), 20 minutes en l'arrosant régulièrement avec son jus de cuisson.

Baisser ensuite le four, th. 6 1/2, et continuer la cuisson encore 25 minutes toujours en arrosant.

Servir la pintade avec son jus dans un plat chaud.

Pintade au vin de Bourgogne

✗ ∞

Prép. : 15 mn. Cuiss. : 1 h 30 mn.
8 pers.

2 pintades / 60 g. + 20 g. de beurre / 1 cuillerée à soupe d'huile / 80 g. d'oignons / 80 g. de carottes / 80 g. de céleri en branche / 60 g. de jambon cru / 20 g. + 10 g. de farine / 5 cl. de cognac / 3 dl. de vin rouge de Bourgogne / 1 dl. de bouillon de volaille / 12 champignons nettoyés / Sel, poivre / 1 demi-feuille de laurier / Persil.

Découper les pintades. Les faire revenir avec 60 g. de beurre et l'huile. Ajouter les carottes, le céleri, les oignons, le jambon en morceaux. Saler, poivrer, émietter le laurier.

Dès que les pintades sont dorées, saupoudrer de 20 g. de farine. Laisser blondir et flamber au cognac. Mouiller avec le vin, ajouter le bouillon. Ajouter le bouquet garni.

Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 40 minutes.

Egoutter les morceaux, les mettre dans un plat à bords hauts avec les champignons, les lardons.

Passer la sauce au tamis et la verser sur la viande.

Couvrir ce plat et cuire au four th. 5, au bain-marie, pendant 40 minutes.

Au moment de servir, lier la sauce avec 20 g. de beurre mélangés à 10 g. de farine.



Pintade à la vodka

✗✗ ∞

Prép. : 5 mn. Cuiss. : 1 h.
4 pers.

1 pintade / 50 g. de beurre / 1 cuillerée à soupe d'huile / 200 g. de crème fraîche / Sel, poivre / 1 verre à liqueur de vodka.

Saler et poivrer la pintade à l'intérieur.

Faire chauffer dans une cocotte à fond épais le beurre et l'huile. Y faire dorer la pintade 10 minutes à feu vif.

Baisser la chaleur, mouiller de quelques cuillerées d'eau chaude et continuer la cuisson 35 minutes.

Couper la pintade en morceaux. Filtrer le jus de cuisson.

Remettre le tout dans la cocotte, mouiller avec la vodka. Flamber. Mouiller la pintade avec la moitié de la crème et continuer la cuisson 15 minutes en ajoutant peu à peu le restant de la crème fraîche.

Servir la pintade avec la sauce dans un plat préalablement chauffé.

Velouté de volaille

Prép. : 10 mn. Cuiss. : 1 h 15 mn.
6 pers.

Abats et abattis de 2 poulets / 1 demi-jarret de veau / 2 carottes / 2 poireaux / 1 branche de céleri / 1 oignon / 1 gousse d'ail / 1 dl. de crème fraîche / 1 jaune d'œuf / Sel, poivre.

Porter 2 lit. d'eau à ébullition.

Y mettre les abats, abattis, le jarret, les légumes nettoyés et lavés.

Saler et poivrer.

Laisser cuire 1 heure 15 minutes.

Retirer les abattis, les abats et le jarret.

Mixer les légumes et mettre ce potage dans une soupière.

Délayer le jaune d'œuf et la crème fraîche et verser dans la soupière.

Servir immédiatement.



Poule en gelée

Prép. : 10 mn. + 25 mn. Cuiss. : 3 h 30 mn.
6 pers.

1 poule / 1 pied de veau / 200 g. de lard fumé / 2 carottes / 3 oignons / 1 gousse d'ail / Sel, poivre / 1 bouquet garni / 1 dl. de vin blanc sec / 1 cl. d'armagnac / Cornichons au vinaigre.

Après avoir épluché et coupé en rondelles les carottes et les oignons, les mettre dans 3 lit. d'eau froide avec la gousse d'ail écrasée, le bouquet garni, le lard coupé en morceaux, le pied de veau ouvert en deux, le sel et le poivre.

Porter à ébullition et faire cuire 30 minutes. Ajouter la poule. Laisser frémir doucement 3 heures. Après 2 heures 30 minutes de cuisson, ajouter l'armagnac.

A la fin de la cuisson, égoutter la poule. La découper et ôter la peau.

Dresser les morceaux dans un moule.

Garnir de rondelles de carottes et de cornichons au vinaigre.

Passer le bouillon à travers un chinois et le laisser refroidir. Le dégraisser et le verser sur les morceaux de poule.

Mettre une nuit au réfrigérateur et démouler.



Salade aux foies de volaille

Prép. : 5 mn. Cuiss. : 3 mn.
6 pers.

1 salade verte / 6 foies de volaille / 20 g. de beurre / 3 cuillerées à soupe d'huile / 2 cuillerées à soupe de vinaigre de vin / Sel, poivre.

Faire chauffer le beurre dans une poêle à fond épais. Y faire sauter les foies de volaille 3 minutes à feu vif. Saler et poivrer.

Retirer les foies et les disposer sur la salade préparée sur les assiettes. Arroser avec l'huile.

Déglacer la poêle avec le vinaigre, laisser bouillir 1 minute en remuant continuellement et verser sur le foie.

Mélanger et servir immédiatement.

Salade de poulet

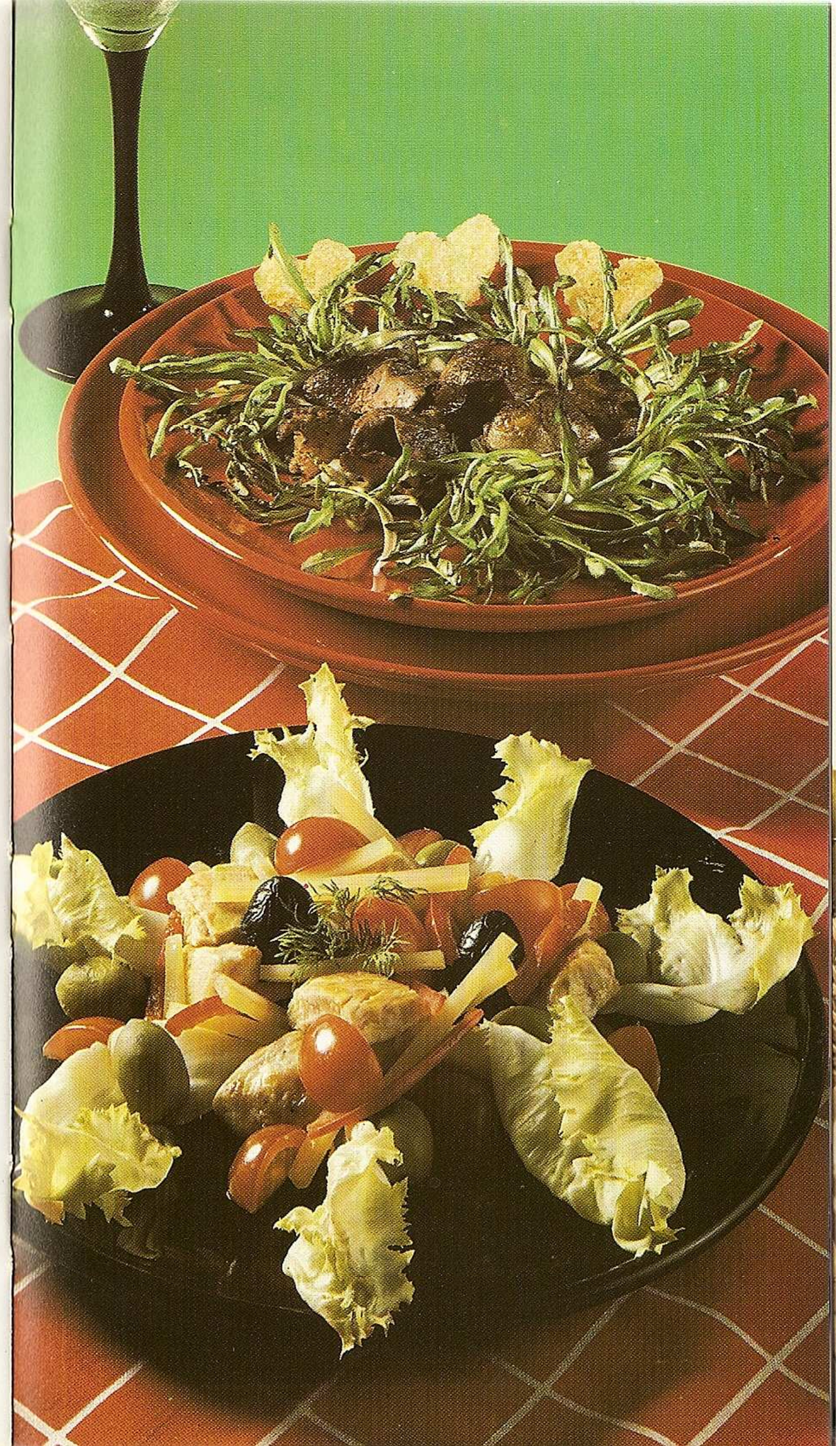
Prép. : 15 mn.
4 pers.

Morceaux de poulet cuits / 50 g. de comté / 1 salade croquante / 2 tomates / Olives noires / Olives vertes / 1 demi-poivron rouge / Vinaigrette.

Décortiquer les morceaux de poulet et les couper en petits cubes.

Couper en lamelles les tomates et les poivrons égrainés, le comté, ajouter les olives. Disposer tous les ingrédients sur les feuilles de salade.

Couvrir de vinaigrette et servir immédiatement.



Soufflé de foies de volailles

XX OOO

Prép. : 15 mn. Cuiss. : 1 h 10 mn.
4 pers.

4 foies de volailles / 50 g. de moelle / 4 œufs / 30 g. de beurre / 40 g. de farine / 1/2 lit. de lait / Sel, poivre / 20 g. de beurre / Un peu de chapelure.

Faire un roux avec 30 g. de beurre et la farine, mouiller avec le lait et laisser cuire 10 minutes environ, saler et poivrer.

Battre les blancs d'œufs en neige.

Beurrer un moule, le saupoudrer de chapelure.

Nettoyer les foies et les hacher finement avec la moelle. Ajouter les jaunes d'œufs, la béchamel et les blancs battus. Rectifier l'assaisonnement.

Mettre cette préparation dans le moule.

Faire cuire 1 heure th. 6 au bain-marie.

Peut se servir avec une sauce tomate.

Soufflé aux abats de volaille

XXX OO

Prép. : 20 mn. Cuiss. : 1 h.
4 pers.

Abats de 3 volailles (gésier - foie - cœur) / 1 poignée de fines herbes (selon la saison) / 4 œufs / 75 g. de mie de pain trempée / 1 dl. de lait / 2 dl. de crème fraîche / 50 g. de beurre / Sel, poivre / 1 gousse d'ail / Sauce tomate.

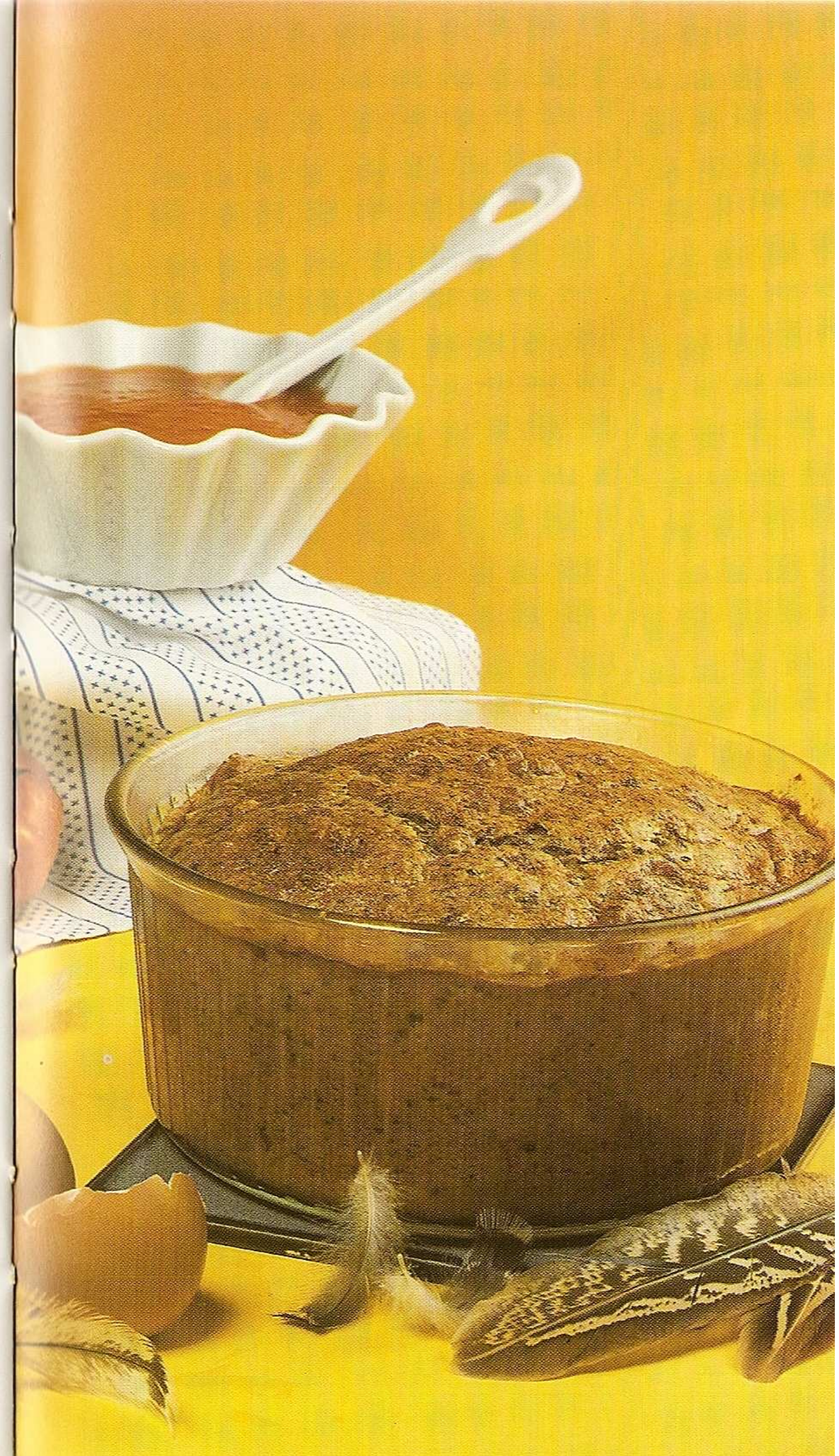
Hacher les abats, la gousse d'ail et les fines herbes (celles-ci finement).

Battre les blancs d'œufs en neige.

Mélanger les abats, les herbes, les jaunes d'œufs, le pain trempé dans le lait et égoutté, le sel, le poivre, la crème, puis, délicatement, les blancs d'œufs.

Verser le mélange dans un moule à soufflé beurré et cuire 1 heure au bain-marie (th. 7).

Servir avec une sauce tomate.



Poule au pot

Prép. : 15 mn. Cuiss. : 2 h 10 mn.
6 pers.

1 poule de 1,5 kg. / Sel, poivre / 1 oignon piqué d'un clou de girofle / 1 feuille de laurier / 6 poireaux / 12 carottes / 6 petits navets / 2 branches de céleri / 1 gousse d'ail.

Verser 3 lit. d'eau froide dans un fait-tout et la porter à ébullition. Y mettre la poule et laisser reprendre l'ébullition, puis retirer la poule et jeter l'eau.

Eplucher les légumes.

Mettre le bouquet garni, l'oignon, le poivre, le sel et l'ail dans de l'eau. Amener à ébullition et y mettre la poule cuire à petits bouillons. Après 1 heure 30 minutes, ajouter les légumes et laisser cuire encore 30 minutes.

Découper la poule en morceaux et mettre dans un plat de service avec les légumes autour.

Peut se servir avec une mayonnaise, un aïoli ou une sauce tomate.

Poule au pot farcie

Prép. : 15 mn. Cuiss. : 2 h 15 mn.
6 pers.

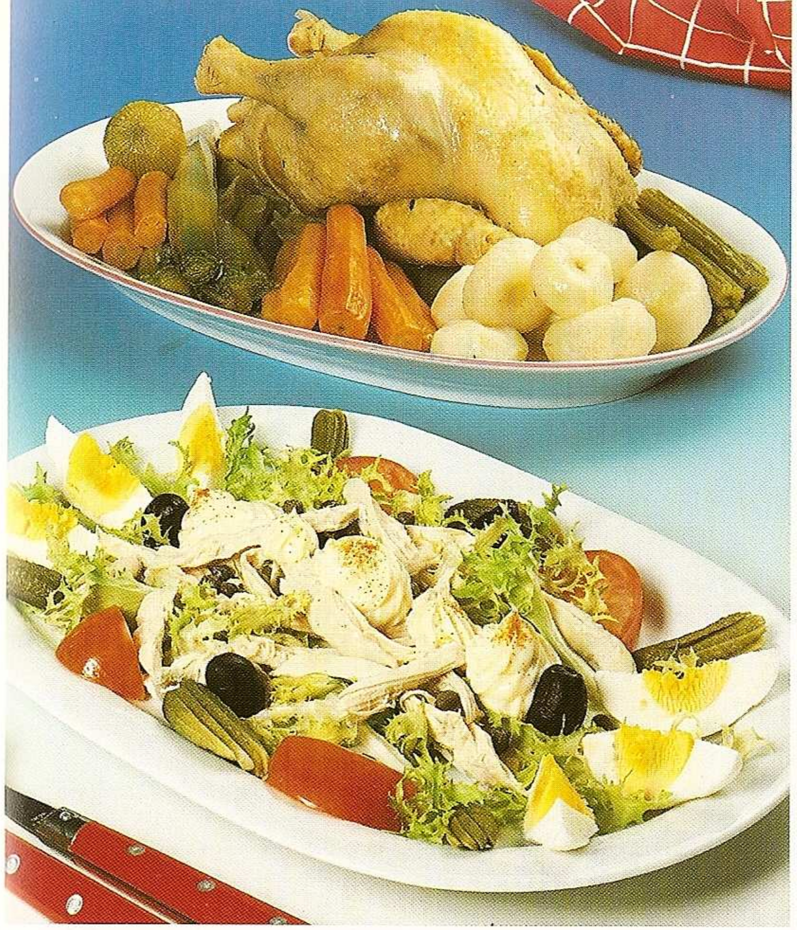
1 poule avec ses abats / 3 carottes / 1 gros oignon / 3 feuilles de chou / 2 poireaux / 1 demi-navet / 1 feuille de laurier / 1 clou de girofle / Sel, poivre.
Farce : *250 g. de pain rassis / Persil / Sel, poivre / 1 branche d'estragon / 1 gousse d'ail / 2 œufs / 1 verre de lait.*

Préparer une farce avec le pain trempé dans du lait puis égoutté, le cœur, le foie, le gésier, le persil et l'estragon hachés, l'ail écrasé et les œufs. Mélanger, saler et poivrer.

Farcir la poule avec cette farce, la brider.

Dans 1,5 lit. d'eau à ébullition, mettre les légumes épluchés et nettoyés, le laurier, le clou de girofle, le sel, le poivre. A la reprise de l'ébullition ajouter la poule et faire cuire 2 heures. Vérifier l'assaisonnement.

Servir immédiatement, la farce arrangée autour des morceaux de poule.



Poule à la mayonnaise

Prép. : 15 mn.
6 pers.

1 poule non farcie, cuite au pot / 1 laitue / 1 bol de mayonnaise / Olives / Cornichons / Câpres / Quartiers d'œufs durs / 2 tomates.

Découper la poule refroidie en morceaux et enlever la peau.

Dresser dans un plat sur une couche de laitue ; napper de sauce mayonnaise. Décorer avec des olives, des cornichons, des câpres, des quartiers de tomates et des quartiers d'œufs durs.

Poule au riz

Prép. : 30 mn. Cuiss. : 2 h 30 mn.
8 pers.

1 poule de 2 kg. prête à cuire / 400 g. de riz / 200 g. de foies de volaille / 30 g. de beurre / 1 tranche de jambon de Paris / 3 tranches de pain de mie / 2 dl. de lait / 1 œuf / Sel, poivre / Persil / 1 échalote / 2 gousses d'ail / Noix de muscade / 3 lit. de bouillon de volaille.
Sauce : *3 jaunes d'œufs / 50 g. de beurre / 30 g. de farine / 3 cuillerées à soupe de crème fraîche.*

Retirer le foie de la poule et le faire revenir avec les autres dans 30 g. de beurre, puis les hacher avec le jambon, les échalotes, l'ail et le persil. Ajouter le pain de mie trempé dans le lait, l'œuf entier, le poivre, l'ail et 1 pointe de muscade.

Garnir la poule avec cette préparation et bien la coudre.

Porter le bouillon à ébullition et y mettre la poule.

Ecumer, saler, poivrer et faire cuire 2 heures environ. Maintenir au chaud.

Prélever 1,5 lit. de bouillon, y faire cuire le riz.

Faire un roux blond. Mouiller avec le reste de bouillon, mélanger et laisser cuire doucement 5 minutes.

Au moment de servir ajouter la crème et les jaunes d'œufs.

Découper la poule en morceaux. Les placer sur le riz et napper le tout avec la sauce.

Poule au vin blanc

Prép. : 25 mn. Cuiss. : 2 h 45 mn.
4 pers.

1 poule / 50 g. de beurre / 5 cl. d'huile / 1 oignon / 1 échalote / 1 gousse d'ail / 1 dl. de cognac / 3 dl. de vin blanc / 3 dl. de bouillon / 200 g. de champignons émincés / 1 bouquet garni.

Découper la poule en morceaux. Les faire revenir dans la matière grasse. Lorsqu'ils sont bien dorés, les arroser avec le cognac et flamber. Ajouter l'oignon coupé, l'ail, l'échalote, le bouquet garni, le sel et le poivre.

Mouiller avec le vin blanc et le bouillon. Laisser cuire doucement pendant 1 heure. Ajouter les champignons, prolonger la cuisson 1 heure et servir.

Coq au cidre

Prép. : 10 mn. Cuiss. : 2 h 15 mn.
8 pers.

1 coq fermier de 2 kg. / 1 bouteille de cidre bouché / 20 petits oignons / 2 branches de persil / 1 demi-branche de thym / 1 feuille de laurier coupée en lamelles / 50 g. de beurre / 1 cuillerée à soupe de farine / 5 cl. de Calvados / 1 tranche de lard coupée finement.

Couper le coq et le faire macérer la veille dans le cidre, avec les oignons, le persil, le thym et le laurier. Le retourner plusieurs fois dans sa marinade.

Faire revenir les lardons, ajouter le beurre et y faire rissoler les morceaux de coq un par un. Remettre tous les morceaux dans la casserole.

Y jeter la farine, faire un léger roux mouillé avec toute la marinade passée au tamis et remuer.

Ajouter le Calvados et les petits oignons.

Cuire 2 heures à feu doux.

Servir très chaud accommodé de pommes vapeur.



Coq en pâte

Prép. : 30 mn. Cuiss. : 1 h 30 mn.
6 pers.

1 coq avec ses abats / 250 g. de pâte feuilletée / 1 boîte de champignons / 1 verre de vin blanc d'Alsace / 1 tomate / 1 oignon / 1 carotte / 100 g. de beurre / Sel, poivre / 1 jaune d'œuf.
Farce : *100 g. de mie de pain trempée dans du lait / 50 g. de porc / 50 g. de lard gras / 1 échalote / 1 cuillerée à soupe de persil haché / 1 jaune d'œuf / 1 cuillerée à café de cognac / 100 g. de beurre.*

Réserver le foie et le cœur du coq.

Enduire le coq de matière grasse, le faire rôtir 1 heure au four (th. 8). Le retirer et le couper en morceaux.

Hacher le porc, le lard, le foie, le cœur et le pain pressé. Faire suer l'échalote pelée, hachée, au beurre. L'ajouter à la farce ainsi que le persil, le jaune d'œuf et le cognac. Saler et poivrer. Bien malaxer.

Couper la tomate, l'oignon et la carotte en dés. Faire revenir dans le beurre de cuisson du coq. Déglacer avec le vin blanc et la moitié du jus des champignons. Laisser cuire 10 minutes. Passer au chinois.

Garnir un plat profond allant au four, avec la farce. Poser les morceaux de coq dessus, mettre autour les champignons égouttés et le fond de cuisson réduit.

Etendre la pâte et recouvrir le plat en pressant la pâte contre le bord, badigeonner au jaune d'œuf. Cuire à four chaud durant 30 minutes.

Coq à la mirabelle

Prép. : 5 mn. Cuiss. : 1 h 45 mn.
6 pers.

1 coq de 1,5 kg. / 20 g. de saindoux / 5 cl. d'eau-de-vie de mirabelle / 1 oignon / 1 gousse d'ail.

Dans une cocotte, faire revenir le coq dans le saindoux. Mouiller avec l'eau-de-vie, ajouter le sel, le poivre, l'oignon émincé, la gousse d'ail en chemise. Couvrir. Faire cuire doucement en remuant de temps en temps 1 heure 30.

Servir le coq en morceaux nappés de sauce.

Poularde en fricassée

Prép. : 20 mn. Cuiss. : 1 h 30 mn.
6 pers.

1 belle poularde / 2 kg. de tomates / 250 g. de champignons de Paris / 50 g. de beurre / 2 oignons / 2 gousses d'ail / Thym / Persil / Cerfeuil / Sel, poivre de Cayenne / 2 jaunes d'œufs / 250 g. de crème fraîche / 1 verre de marc de Bourgogne / 1 cuillerée à soupe de farine.

Couper les tomates en morceaux et les mixer.

Couper la poularde en morceaux et les faire dorer dans le beurre, puis les réserver au chaud. Faire revenir dans la même graisse les oignons émincés. Saupoudrer de farine et laisser blondir.

Ajouter le jus des tomates, l'ail, le thym, le persil, le cerfeuil, les champignons coupés en lamelles, le sel, le poivre et la poularde. Laisser mijoter 1 heure à couvert et en surveillant la cuisson.

Mélanger les jaunes d'œufs, le marc et la crème.

Mettre les morceaux de poule sur le plat de service chaud. Passer le jus de cuisson, ajouter le mélange aux œufs et faire épaissir sans bouillir.

Napper la poularde.



Coq au riesling

✕ ⚭

Prép. : 15 mn. Cuiss. : 1 h 25 mn.
6 pers.

1 coq fermier / 1 demi-bouteille de riesling / 1 boîte de champignons / 50 g. de beurre / 2 cuillerées à soupe d'huile / 25 cl. de crème / Sel, poivre / 1 demi-citron / 1 cuillerée à soupe de farine / 1 oignon.

Découper le coq. Faire revenir les morceaux dans la matière grasse, les retirer, les remplacer par l'oignon émincé. Le faire suer et remettre les morceaux de coq, saupoudrer de farine, remuer et mouiller avec le riesling. Saler et poivrer. Laisser cuire doucement 1 heure.

Quand le coq est cuit, retirer les morceaux et les garder au chaud. Passer la cuisson au chinois, ajouter la crème et le jus des champignons. Laisser réduire de moitié, puis ajouter les champignons et le jus de citron.

Goûter et rectifier éventuellement l'assaisonnement.

Verser la sauce sur les morceaux de coq.

Coq au vin d'Arbois

✕✕ ⚭

Prép. : 25 mn. Cuiss. : 2 h 20 mn.
8 pers.

1 coq fermier de 2 kg. environ / 150 g. de lard fumé / 200 g. de petits oignons / 1 gousse d'ail écrasée / 3 échalotes / 1 bouteille de vin rouge d'Arbois / 250 g. de champignons / 1 grosse cuillerée à soupe de farine / 1 bouquet garni / 5 cl. de cognac / Sel, poivre.

Couper le coq en morceaux. Les faire revenir dans une cocotte avec le lard en petits dés, les oignons et les échalotes. Puis ajouter le bouquet garni et l'ail. Saler et poivrer.

Chauffer le cognac, le verser sur le coq et flamber.

Mettre la farine, remuer et mouiller avec le vin.

Cuire à petit feu de 1 heure 30 minutes à 2 heures.

Nettoyer et étuver les champignons citronnés et 10 minutes avant la fin de la cuisson, les ajouter dans la cocotte.

Coq au vin

✕ ⚭

Prép. : 15 mn. Cuiss. : 1 h 20 mn.
6 pers.

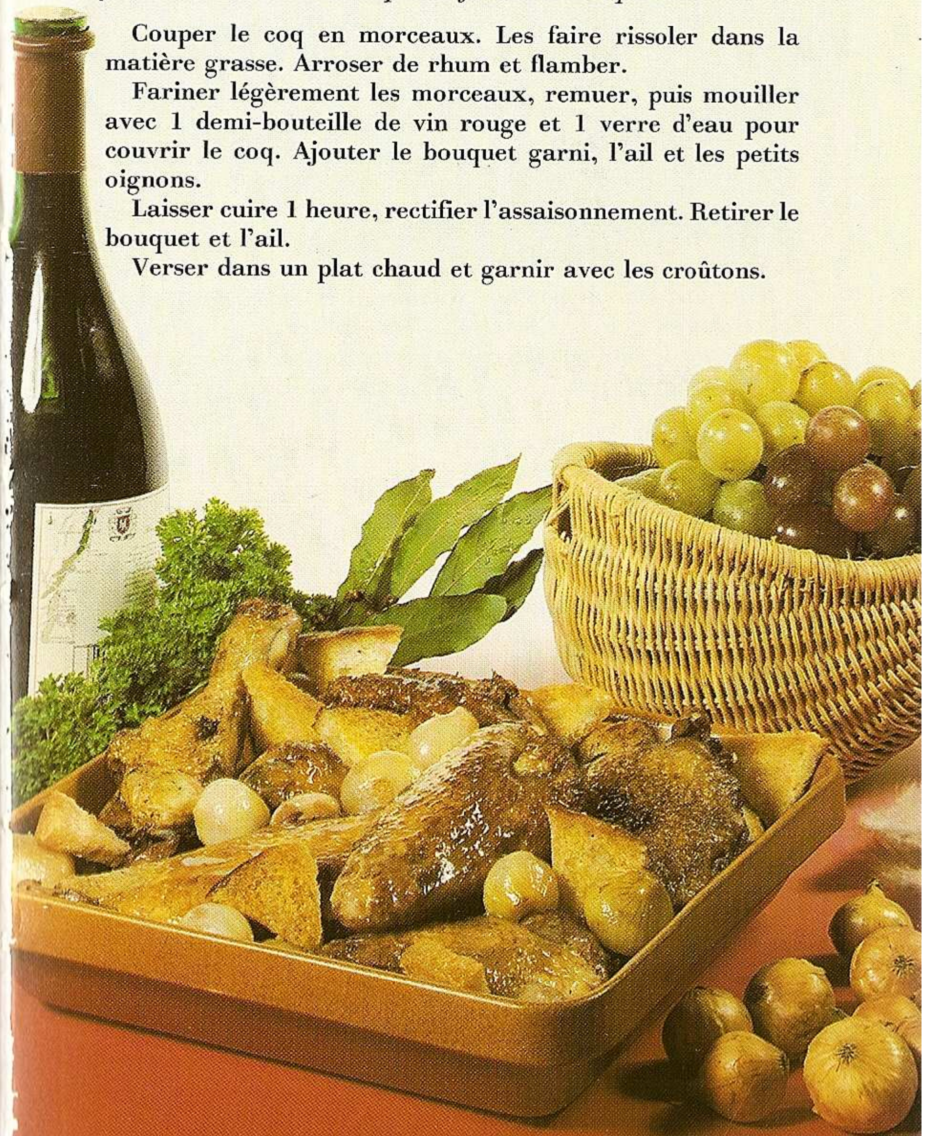
1 coq de ferme / 50 g. de beurre / 2 cuillerées à soupe d'huile / 2 gousses d'ail / 5 cl. de rhum / 1 demi-bouteille de bon vin rouge / 1 verre d'eau / Bouquet garni : 1 branche de thym, 1 feuille de laurier, quelques branches de persil / 12 petits oignons / Croûtons frottés à l'ail et frits / 1 cuillerée à soupe de farine / Sel, poivre.

Couper le coq en morceaux. Les faire rissoler dans la matière grasse. Arroser de rhum et flamber.

Fariner légèrement les morceaux, remuer, puis mouiller avec 1 demi-bouteille de vin rouge et 1 verre d'eau pour couvrir le coq. Ajouter le bouquet garni, l'ail et les petits oignons.

Laisser cuire 1 heure, rectifier l'assaisonnement. Retirer le bouquet et l'ail.

Verser dans un plat chaud et garnir avec les croûtons.



Poulet rôti au four ✕ ○

Prép. : 20 mn. Cuiss. : 40 mn. pour 1 poulet de 1 kg.
6 pers.

1 poulet / 2 fines tranches de lard fumé / Sel, poivre.

Saler et poivrer le poulet à l'intérieur. Le barder de lard, le ficeler et le mettre dans un plat à rôtir.

Enfourner à th. 7-8. Le retourner régulièrement. Pour s'assurer qu'un poulet est cuit, le piquer à la jointure de la cuisse avec un couteau (le jus qui sort doit être blanc).

Découper le poulet et le servir sur un plat chaud.

Déglacer le plat de cuisson avec 2 cuillerées d'eau.

Servir le jus à part dans une saucière.

Cuisson au four ou à la broche :
- 1 heure pour un poulet de 1,5 kg.
- 1 heure 30 minutes pour un poulet de 2,5 kg.

Mettre la volaille badigeonnée d'huile au four th. 8, l'arroser avec son jus jusqu'à ce qu'elle soit dorée, diminuer la chaleur, th. 5.

Il ne faut pas piquer une volaille en la retournant, pour éviter que les sucs ne s'écoulent. Il est préférable de mettre la volaille sur le côté pour la cuire, plutôt que sur le dos.

Poulet en croûte ✕✕ ○○○

Prép. : 20 mn. Cuiss. : 1 h.
4 pers.

1 poulet / 350 g. de pâte feuilletée / 4 gousses d'ail / Sel, poivre / 50 g. + 30 g. de beurre / Thym, romarin, sauge hachés / 3 cl. de whisky / Huile.

Fendre la peau du poulet de chaque côté du bréchet et dépouiller entièrement le poulet.

Malaxer 50 g. de beurre avec les herbes, sel, poivre et whisky. En farcir le poulet avec l'ail, le fermer et le brider.

Etendre finement la pâte et en couvrir entièrement le poulet. Souder les bords de la pâte. Le placer dans un plat huilé allant au four. Badigeonner la pâte avec 30 g. de beurre fondu.

Faire cuire au four 1 heure, th. 6. Dès que la pâte est colorée, la protéger avec un papier aluminium.



Coquelets gratinés ✕✕ ○○

Prép. : 20 mn. Cuiss. : 35 mn.
6 pers.

3 coquelets / 1 chou / 1 boîte de marrons entiers / 2 belles pommes / 250 g. de crème fraîche / 70 g. de beurre / 1 verre à digestif de calvados / 1 petite tranche de lard fumé coupée en dés.

Couper les coquelets en deux. Les faire rissoler dans le beurre et le lard fondus. Dès qu'ils sont bien dorés, les flamber au calvados.

Laver le chou, l'émincer et le faire cuire couvert d'eau.

Epépiner les pommes et les couper en rondelles.

Placer les morceaux de coquelets dans un plat sur un lit de chou. Ranger les pommes et les marrons autour.

Mettre la crème dans le jus de la cocotte. Bien mélanger à la spatule en bois et étaler cette préparation sur les coquelets.

Mettre à four chaud (th. 8) et laisser dorer 10 minutes.

Sortir du four et servir immédiatement.

Poulet au persil

Prép. : 20 mn. Cuiss. : 1 h 15 mn.
4 pers.

1 poulet prêt à cuire / 7 échalotes grises / 1 œuf / 1 bouquet de ciboulette / 1 gros bouquet de persil / 200 g. de beurre / Sel, poivre.

Laver et égoutter les herbes, hacher le tout et travailler avec 100 g. de beurre, le jaune d'œuf, le sel et le poivre.

Faire une incision juste au-dessus du croupion du poulet et décoller la peau. Glisser sous la peau la farce ci-dessus. Il faut absolument réussir à pousser la farce en tous sens jusque sur les cuisses et la naissance du cou.

Faire de même sur l'autre côté de la volaille.

Faire chauffer le four et cuire le poulet à th. 8 en 1 heure 15 minutes, placé sur la grille posée au-dessus de la lèchefrite.

Arroser souvent avec le jus de cuisson.

Servir dans un plat chaud décoré de persil.

Poulet aux petits suisses

Prép. : 5 mn. Cuiss. : 1 h 05 mn.
4 pers.

1 poulet prêt à cuire / 1 noix de beurre / 1 cuillerée à soupe d'huile / 1 oignon / 1 gousse d'ail / 2 petits suisses / Sel, poivre.

Ecraser les petits suisses avec le sel et le poivre. En farcir le poulet, puis le brider.

Dans une cocotte, faire revenir le poulet dans le beurre et l'huile, puis ajouter 1 oignon coupé en lamelles, l'ail en chemise et cuire doucement 1 heure.

Vérifier la cuisson et servir dans un plat chaud.

On peut mettre cuire le poulet, après l'avoir fait revenir, dans la cocotte couverte ou dans une terrine au four.



Photo P. Fischer

Poulet au sel

Prép. : 10 mn. Cuiss. : 1 h 30 mn.
4 pers.

1 poulet / 3 kg. de gros sel / 3 gousses d'ail / Persil / Thym / Poivre.

Glisser à l'intérieur du poulet l'ail, le persil, le thym et le poivre. Coudre le cou et le croupion. Il faut que la peau recouvre la chair.

Garnir une cocotte d'une feuille de papier d'aluminium, y répartir 2 cm de sel. Poser le poulet et le recouvrir entièrement avec le reste du sel. Refermer l'aluminium.

Mettre au four préchauffé th. 7 1 heure 30 minutes.

Pour récupérer le poulet, casser le bloc de sel.

On peut aussi cuire les volailles dans une pâte de sel faite avec 100 g. de sel fin, 500 g. de farine, 20 cl. d'eau, 1 blanc d'œuf. Pétrir le tout, ajouter 200 g. de gros sel. En envelopper le poulet ou la pintade et cuire 1 heure au four th. 7.

Côtelettes de volaille ✕✕ ○

Prép. : 25 mn. Cuiss. : 10 mn.
4 pers.

300 g. de chair de poulet / 40 g. + 20 g. de beurre / 2 cuillerées à soupe d'huile / 2 jaunes d'œufs / 1 demi-tasse de crème / 1 petit pain au lait / 100 g. de mie de pain sèche, émiettée / 1 œuf / 25 g. de farine / Sel, poivre.

Hacher fin la chair de poulet et la mélanger avec le beurre ramolli, le petit pain trempé dans la crème, les jaunes d'œufs, le sel et le poivre.

Avec cette farce faire des galettes en forme de côtelette. Les fariner et les tremper dans l'œuf battu et la mie de pain.

Faire chauffer le beurre dans une poêle. Faire dorer les côtelettes des deux côtés.

Servir immédiatement.

Beignets de poulet ✕ ○○

Prép. : 15 mn. + 15 mn. Cuiss. : 15 mn.
4 pers.

4 cuisses de poulet / Huile / Sel, poivre.
Pâte à beignets : *400 g. de farine / 3 cl. de lait / 3 œufs / 1 pincée de levure / Sel, poivre.*

La veille, désosser les cuisses de poulet et les faire mariner dans un peu d'huile avec sel et poivre (remuer de temps en temps).

Le jour même, couper les cuisses en lamelles.

Préparer la pâte à beignets. Laisser reposer 1 heure.

Prendre une à une les lamelles de poulet, les tremper dans la pâte à beignets et les jeter dans l'huile chaude.

Servir immédiatement.



Poulet à l'ail

Prép. : 5 mn. Cuiss. : 55 mn.
4 pers.

1 poulet / 50 g. de lard / 25 g. de beurre / 1 oignon / 1 verre à liqueur de cognac / 300 g. d'ail en chemise / 1 pincée de curry / 3/4 lit. de vin blanc / 1/4 lit. d'eau / 15 g. de farine.

Découper le poulet en morceaux. Les faire revenir dans le beurre et le lard coupé en dés.

Saupoudrer de farine et flamber au cognac. Saler et poivrer.

Recouvrir les morceaux avec le vin blanc et l'eau.

Ajouter l'ail en chemise et le curry.

Faire cuire doucement 45 minutes.

Poulet à la bière

Prép. : 15 mn. Cuiss. : 1 h 15 mn.
6 pers.

1 poulet de 1,5 kg. / 3 oignons / 3 gousses d'ail / 1 feuille de laurier / 1 bouteille de bière blonde / 4 cuillerées à soupe de crème fraîche / 125 g. de raisins secs / 4 carottes / 40 g. de beurre / 2 cuillerées à soupe d'huile / Sel, poivre / 1 cuillerée à soupe de farine.

Couper le poulet en 8 morceaux.

Faire dorer dans une cocotte à fond épais, à feu vif, les morceaux de poulet dans le beurre et l'huile. Ajouter les oignons coupés, les gousses d'ail et la feuille de laurier.

A coloration, saupoudrer les morceaux de poulet avec la farine. Ajouter les raisins secs, les carottes coupées, puis la bière.

Laisser cuire à feu doux pendant 1 heure environ. 5 minutes avant la fin de la cuisson, arrêter l'ébullition et mélanger la crème au jus du poulet.

Poulet bouillabaisse

Prép. : 20 mn. Cuiss. : 40 mn.
6 pers.

1 poulet / 100 g. d'oignons / 2 poireaux / 5 tomates / 2 g. de safran / 1/3 lit. de vin blanc / 25 cl. de crème / 20 g. de farine / 4 gousses d'ail / 1 bouquet garni / 1 dl. d'huile d'olive / 1 tranche de lard / Sel, poivre.

Eplucher l'ail, les poireaux et les oignons, les hacher finement. Peler, égrainer et concasser les tomates.

Faire chauffer, à l'huile d'olive, les oignons, les poireaux et la chair des tomates, le sel, le poivre, l'ail, le bouquet garni et le safran. Couvrir la poêle et cuire doucement 20 minutes. Laisser refroidir et couvrir les morceaux de poulet. Laisser mariner 2 heures.

Egoutter et faire revenir le poulet avec le lard, saupoudrer de farine.

Ajouter la marinade, le vin blanc, la crème en remuant.

Porter à ébullition et cuire doucement pendant 20 minutes. Vérifier l'assaisonnement et la cuisson.

Servir dans un plat très chaud.



Poulet à la choucroute

Prép. : 25 mn. Cuiss. : 2 h.
6 pers.

1 poulet de 1,5 kg. / 1 kg. de choucroute / 1 cuillerée à soupe de saindoux / 1 oignon / 2 clous de girofle / 150 g. de lard fumé / 1 gousse d'ail / 2 carottes / 1 bouquet garni / 5 baies de genièvre / Sel, poivre / 3 dl. de vin blanc sec / 30 g. de beurre / 5 cl. d'huile.

Laver la choucroute dans plusieurs eaux. L'égoutter.

Retirer la couenne du lard et la mettre dans le fond d'une cocotte en fonte à fond épais, côté gras en-dessous.

Eparpiller le saindoux au fond de cette cocotte.

Ajouter la choucroute, l'oignon piqué des clous de girofle, la gousse d'ail, les carottes coupées en rondelles, le bouquet garni, les baies de genièvre, le sel et le poivre.

Mouiller avec le vin, 1 dl. d'eau et laisser cuire 1 heure.

Couper le lard en petits dés, faire chauffer le beurre, l'huile et les lardons. Y faire rissoler le poulet de tous côtés, puis ajouter le tout à la choucroute. Faire cuire 1 heure.

Couper le poulet en morceaux. Les arranger autour de la choucroute dans un plat préalablement chauffé.

Poulet au citron

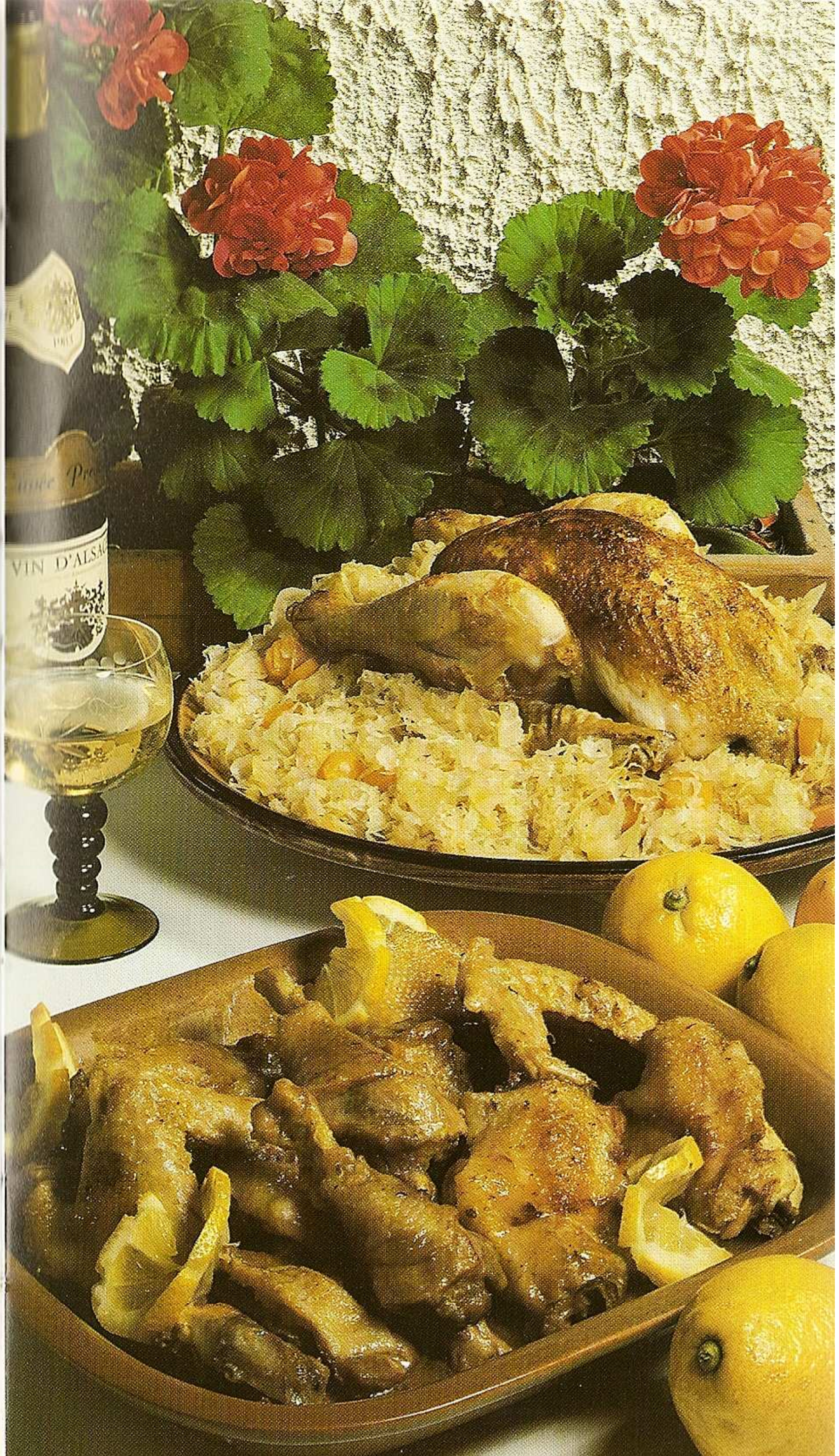
Prép. : 10 mn. Cuiss. : 1 h.
6 pers.

1 gros poulet / 4 citrons / Sel, poivre / 1 branche de thym / 20 g. de beurre / 1 tranche de lard fumé coupée en dés / 15 cl. d'eau / 15 cl. de crème fraîche / 1 cuillerée à café de maïzena.

Couper le poulet en morceaux. Les faire mariner avec le jus de 2 citrons, le sel, le poivre et la branche de thym, 4 heures. Les retirer et les égoutter.

Faire revenir les morceaux de poulet dans la matière grasse, puis ajouter la marinade, l'eau et faire cuire doucement 40 minutes (cocotte couverte). Vérifier la cuisson.

Retirer le poulet et le garder au chaud. Déglacer le jus de cuisson avec le jus des 2 derniers citrons, la crème et la maïzena délayée dans 1 cuillerée d'eau. Porter à ébullition et napper les morceaux avec cette sauce.



Poulet au comté

✕ ○○○

Prép. : 5 mn. Cuiss. : 1 h.
4 pers.

1 poulet / 1 verre de bouillon de volaille / 1 bouteille de vin blanc d'Arbois / 20 g. de farine / 150 g. de comté râpé / 25 g. de beurre / 1 dl. de crème fraîche / Sel, poivre de Cayenne / Noix de muscade.

Couper le poulet en morceaux, les poivrer, les saler, les passer dans la farine, puis les faire revenir au beurre.

Attendre qu'ils soient bien dorés et déglacer largement avec le vin blanc et le bouillon.

Assaisonner de noix de muscade râpée et de poivre de Cayenne, puis mettre la cocotte dans le four préalablement chauffé (th. 8) et laisser cuire 30 minutes.

Faire un roux avec le beurre et la farine. Mouiller avec le jus de cuisson du poulet et laisser mijoter 15 minutes sur feu doux.

Placer les morceaux de poulet dans un plat à gratin beurré.

Lier la sauce avec 2 jaunes d'œufs battus dans la crème fraîche et les 2/3 du comté.

Napper le plat avec cette préparation.

Saupoudrer avec le reste du comté et mettre au four chaud (th. 8) pendant 5 minutes.

Poulet à la créole

✕ ○○

Prép. : 15 mn. Cuiss. : 1 h.
4 pers.

1 poulet / 1 fine tranche de lard gras / 1 noix de beurre / 3 beaux poivrons / 3 oignons / 4 belles goussses d'ail / 8 tomates pelées, épépinées et en quartiers / Sel, poivre.

Découper le poulet en morceaux.

Nettoyer et couper en dés, les oignons, les poivrons et l'ail.

Faire fondre la tranche de lard coupée en morceaux avec le beurre. Y faire revenir le poulet, bien le laisser dorer. Le retirer et le garder au chaud.

Le remplacer par les légumes (tomates comprises) et faire cuire 5 minutes, puis remettre le poulet avec les légumes.

Cuire 30 à 45 minutes selon la taille du poulet en surveillant la cuisson.



Poulet à l'estragon

Prép. : 5 mn. Cuiss. : 1 h.
4 pers.

1 poulet prêt à cuire / 30 g. de beurre / 1 fine tranche de lard fumé / 5 cl. de cognac / 15 cl. de crème fraîche / 1 bouquet d'estragon / Sel, poivre / 1 cuillerée à café de maïzena / 2 jaunes d'œufs.

La veille du repas, glisser des morceaux d'estragon sous la peau du poulet et 1 branche à l'intérieur.

L'enrober d'un papier d'aluminium et laisser ainsi au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Déballer et faire rissoler le poulet dans le beurre et le lard fondus. L'arroser de cognac et le flamber.

Ajouter la moitié de la crème, saler, poivrer et laisser mijoter 45 minutes à petit feu (cocotte fermée).

Retirer le poulet, le garder au chaud, déglacer la cocotte avec 5 cl. d'eau chaude et la maïzena délayée dans 1 cuillerée à café d'eau froide. Laisser cuire quelques minutes. Hors du feu ajouter les jaunes d'œufs et la crème battus en remuant.

Napper le poulet avec cette sauce. Servir immédiatement.

Poulet au curry

Prép. : 20 mn. Cuiss. : 1 h.
4 pers.

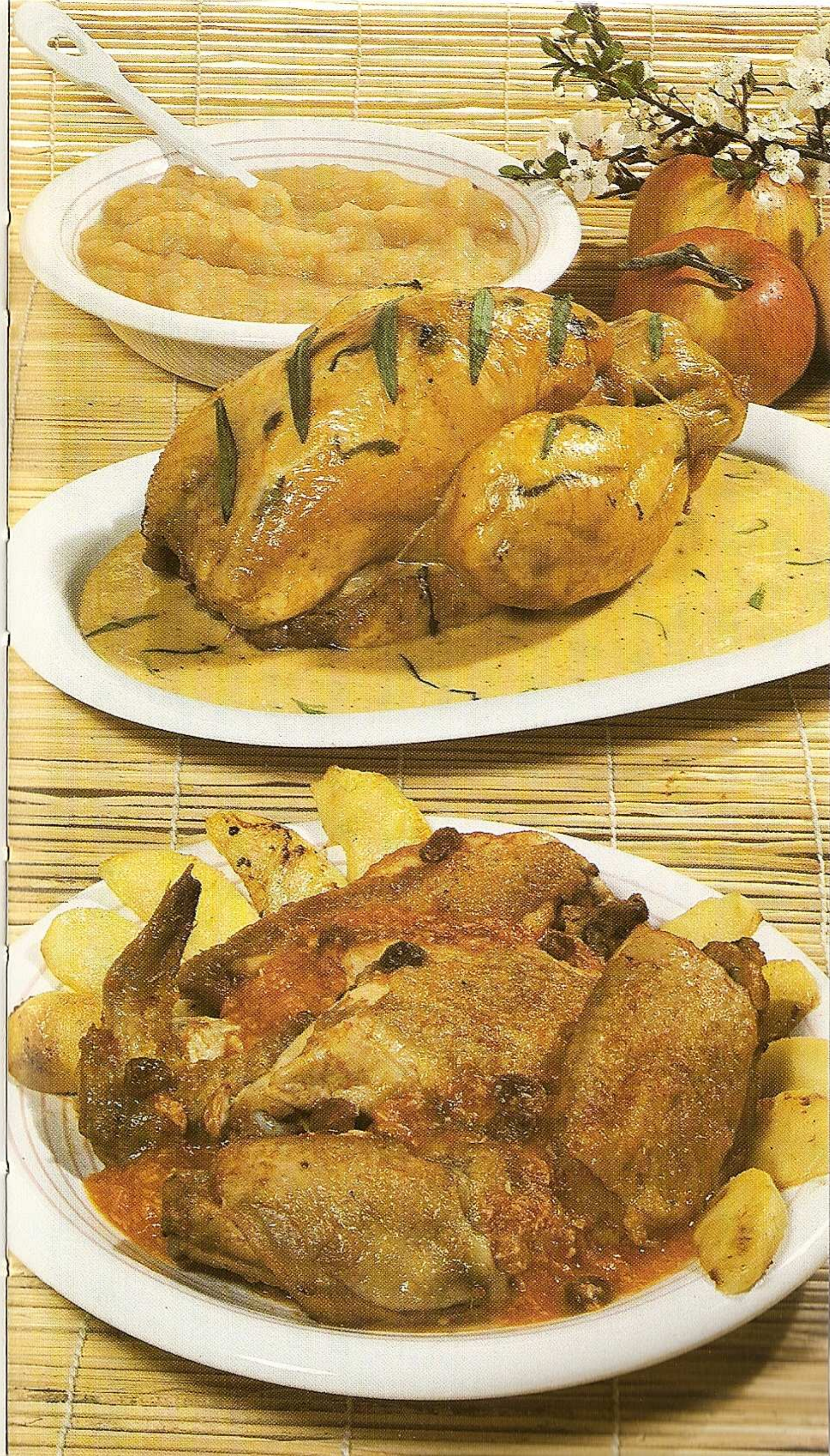
1 poulet / 1 fine tranche de lard / 1 cuillerée à soupe d'huile / 2 oignons / 4 cuillerées à soupe de curry / 1 cuillerée à soupe de concentré de tomate / 1 pomme / 1 poignée de raisins secs / 4 cuillerées à soupe de pulpe de noix de coco râpée / Sel, poivre.

Couper le poulet en morceaux, couper la pomme en lamelles, le lard en dés et hacher les oignons.

Faire chauffer le lard et l'huile dans une cocotte et y faire revenir les morceaux de poulet. Les retirer.

Remplacer le poulet par les oignons. Les faire revenir doucement, puis ajouter le curry et le concentré de tomate. Remuer et laisser cuire 2 minutes. Ajouter la pomme, les raisins secs et la pulpe de coco, mouiller avec 1/2 lit. d'eau chaude. Remettre les morceaux de poulet dans la cocotte.

Saler et poivrer, couvrir et laisser cuire doucement 40 minutes, en retournant régulièrement.



Poulet marengo ✕✕✕ ○○○

Prép. : 20 mn. Cuiss. : 50 mn.
4 pers.

1 poulet bien charnu découpé / Sel, poivre / 1 cuillerée à soupe de farine / 1 oignon / 4 cuillerées à soupe d'huile / 4 tomates / 2 gousses d'ail / 1 verre de vin blanc / 1 boîte de champignons / 1 bouquet garni / 1 court-bouillon / Quelques croûtons frits au beurre / 12 écrevisses / 4 œufs frits.

Châtrer les écrevisses et les faire pocher 10 minutes dans le court-bouillon.

Dans une cocotte en fonte, faire revenir dans l'huile les morceaux de poulet, salés et farinés, puis l'oignon émincé, l'ail écrasé. Ajouter les tomates pelées, égrainées, le bouquet et le vin blanc.

Laisser légèrement réduire et ajouter les champignons égouttés. Faire cuire 40 minutes. Retirer le bouquet.

Verser le poulet dans un plat creux, le couvrir de sauce, entourer des croûtons, des queues d'écrevisses et des œufs frits.

Poulet au miel ✕ ○

Prép. : 15 mn. Cuiss. : 1 h 10 mn.
4 pers.

1 poulet avec ses abats / 4 gousses d'ail / 2 cuillerées à soupe de miel liquide / 2 clous de girofle / 2 cuillerées à soupe d'huile / 1 oignon / Sel, poivre.

Trancher les gousses d'ail pelées en fines lamelles et les glisser sous la peau du poulet.

Badigeonner, à l'aide d'un pinceau, le poulet avec le miel.

Réduire en poudre le sel, le poivre et les clous de girofle. Assaisonner le poulet.

Faire rissoler le poulet à l'huile et le laisser cuire 1 heure en le retournant régulièrement.

Hacher le foie, le cœur, le gésier et l'oignon. Mélanger et ajouter dans le jus de cuisson 15 minutes avant la fin de la cuisson.

Servir dans un plat préalablement chauffé.

Poulet aux girolles ✕ ○○○

Prép. : 20 mn. Cuiss. : 1 h.
6 pers.

1 poulet fermier de 1,8 kg. / 100 g. de farine / 100 g. d'échalotes / 100 g. de tomates / 1 gousse d'ail / 50 g. de beurre / 2 cuillerées à soupe d'huile / 500 g. de girolles / Thym / Laurier / Sel, poivre.

Eplucher tous les légumes et les réserver.

Détailler le poulet en 6 morceaux, les fariner et les faire rissoler dans le beurre et l'huile. Couvrir et cuire en cocotte 10 à 15 minutes.

Ajouter l'échalote ciselée, l'ail haché, la tomate pelée, épépinée, concassée, le thym et le laurier. Assaisonner.

Laisser cuire quelques minutes et ajouter les girolles.

Prolonger la cuisson 20 minutes environ.

Vérifier l'assaisonnement et la cuisson et servir dans un plat creux.



Poulet à la moutarde

Prép. : 5 mn. Cuiss. : 55 mn.
4 pers.

1 poulet / 3 cuillerées à soupe de moutarde / 1 petite tranche de lard fumé / 10 cl. de crème fraîche mélangée à 1 grosse cuillerée à soupe de moutarde.

Découper le poulet en morceaux. A l'aide d'un pinceau, le badigeonner de moutarde.

Dans une cocotte, faire chauffer le lard et le beurre. Y faire rissoler les morceaux (attention la moutarde ne doit pas brûler). Les retirer et les garder au chaud.

Eplucher les oignons, les couper en rondelles. Les faire fondre dans la cocotte et ajouter les morceaux de poulet.

Saler, poivrer et faire cuire doucement 45 minutes.

Mettre les morceaux de poulet dans un plat tenu au chaud.

Dans la cocotte, ajouter le mélange moutarde/crème. Laisser cuire quelques instants.

Napper le poulet avec cette sauce.

Servir immédiatement.

Poulet à la niçoise

Prép. : 15 mn. Cuiss. : 55 mn.
4 pers.

1 poulet / 1 cuillerée à soupe d'huile / 6 petits oignons / 1 clou de girofle / Un peu de safran / 5 tomates / 2 gousses d'ail / 1 poignée d'olives noires / 1 bouquet garni / 1,5 dl. de vin blanc.

Couper le poulet en morceaux.

Les faire revenir dans l'huile chaude avec les oignons et le clou de girofle piqué dans un oignon. Saler et poivrer.

Mettre 1 pincée de safran sur chaque morceau (au doigt). Ajouter les tomates pelées, coupées en 4 et épépinées, les gousses d'ail en chemise, les olives noires, le bouquet garni et le vin.

Faire cuire doucement 40 minutes en remuant de temps en temps.

Enlever le bouquet garni et l'ail.

Servir dans un plat préalablement chauffé.



Poulet aux olives

Prép. : 5 mn. Cuiss. : 40 mn.
4 pers.

1 poulet / 1 oignon coupé en rondelles / 100 g. d'olives vertes / Sel, poivre / 1 bol de sauce tomate / 30 g. de beurre / 1 cuillerée à soupe d'huile / 1 demi-verre d'eau / Riz pilaf.

Découper le poulet en morceaux.

Dans une cocotte en fonte faire revenir le poulet dans la matière grasse, y ajouter les rondelles d'oignon. Saler et poivrer.

Mouiller ensuite avec 1 demi-verre d'eau et le bol de sauce tomate. Laisser mijoter 30 minutes.

Ajouter les olives vertes dénoyautées et prolonger la cuisson 5 minutes.

Servir le poulet accompagné d'un plat de riz pilaf.

Poulet au porto ✗✗✗ ○○○

Prép. : 25 mn. Cuiss. : 1 h 05 mn.
4 pers.

1 poulet / 20 g. de beurre / 1 tranche fine de lard fumé coupé en lamelles / 2 dl. de porto blanc / Sel, poivre / 1 kg. de champignons / 2 dl. de crème fraîche / 1 jaune d'œuf / 1 branche de persil.

Faire fondre dans une cocotte le beurre et le lard fumé. Faire revenir le poulet de tous les côtés puis ajouter la moitié du porto, le sel, le poivre, et faire cuire doucement.

Faire revenir les champignons avec le beurre. Après 30 minutes de cuisson du poulet, ajouter les champignons, la moitié de la crème, le reste du porto et laisser cuire encore 30 minutes avec couvercle.

Après cuisson complète, retirer les morceaux de poulet et les garder au chaud.

Délayer la crème avec le jaune d'œuf et, hors du feu, verser dans la cocotte en remuant à la spatule en bois.

Napper les morceaux de poulet et servir immédiatement.

Poulet au roquefort ✗ ○○

Prép. : 10 mn. Cuiss. : 50 mn.
4 pers.

1 poulet vidé et nettoyé / 150 g. de roquefort / 50 g. de gruyère râpé / Sel, poivre / 1 boîte de champignons de Paris émincés / 50 g. de beurre / 2 cuillerées à soupe d'huile / 2 dl. de sauce Béchamel.

Ecraser le roquefort à la fourchette.

Découper le poulet en morceaux.

Faire rissoler les morceaux de poulet dans la matière grasse. Saler et poivrer. Cuire à feu doux 30 minutes. Ajouter les champignons et leur jus. Laisser cuire doucement.

Mélanger la sauce Béchamel, le roquefort et le gruyère.

Retirer le poulet de la cocotte, le disposer sur un plat chaud. Verser la béchamel dans la cocotte en remuant à la spatule en bois pendant 2 minutes.

Napper les morceaux avec cette sauce.

Servir immédiatement.



Poulet en terrine ✗ ○

Prép. : 15 mn. Cuiss. : 1 h 45 mn.
4 pers.

1 poulet / 1 fine tranche de lard coupée en dés / 20 g. de beurre / Un peu de persil / 6 pommes de terre / 1 verre de vin blanc / 1 verre de bouillon / 1 oignon / Sel, poivre.

Découper le poulet.

Peler et couper les pommes de terre en dés.

Faire revenir les morceaux de poulet dans le lard et le beurre fondus. Saupoudrer de persil.

Mettre le tout dans une terrine et couvrir de pommes de terre.

Ajouter le vin, le bouillon, l'oignon, le sel et le poivre.

Fermer la terrine.

Cuire au four pendant 1 heure 30 minutes (th. 7).

Servir dans la terrine.

Poulet au vinaigre de framboises

Prép. : 20 mn. Cuiss. : 40 mn.
4 pers.

1 poulet / 100 g. de crème fraîche / 10 cl. de vinaigre de framboises / 1 gousse d'ail / 50 g. de beurre / 1 dl. d'huile / Persil / Sel, poivre / 4 tomates / 1 oignon / 1 dl. d'huile d'olive / 1 bouquet garni.

Monder, peler, égrainer les tomates, les mixer.

Faire chauffer l'huile d'olive. Y ajouter l'oignon haché, la bouillie de tomates, la gousse d'ail et le bouquet garni. Couvrir et laisser cuire 15 minutes.

Dans une cocotte à fond épais, chauffer 40 g. de beurre et 2 cuillerées à soupe d'huile, y faire rissoler le poulet en morceaux. Saler et poivrer. Couvrir et laisser cuire 15 minutes.

Déglacer avec le vinaigre de framboises, ajouter la purée de tomate, l'ail haché et laisser cuire à couvert 10 minutes.

Egoutter les morceaux de poulet et les réserver au chaud.

Verser la crème fraîche dans le jus de cuisson et laisser réduire de moitié. En remuant, hors du feu, y mettre le reste du beurre en petits morceaux.

Napper les morceaux de poulet avec cette sauce et saupoudrer de persil haché.

Poulet à la vietnamienne

Prép. : 20 mn. Cuiss. : 30 mn.
4 pers.

1 poulet / 50 g. de champignons noirs / 1 oignon / 4 cuillerées à soupe de sauce de soja / 1 pincée de poudre de 5 parfums / 4 cuillerées à soupe d'huile / Sel, poivre.

Mettre tremper les champignons dans de l'eau tiède.

Désosser le poulet. Couper la chair en morceaux. Saupoudrer avec les 5 parfums, saler, poivrer.

Dans une cocotte, faire chauffer l'huile, faire revenir les morceaux de poulet et ajouter l'oignon pelé et émincé.

Egoutter les champignons et les hacher. Les ajouter au poulet. Arroser avec la sauce de soja. Couvrir la cocotte et faire mijoter à feu doux pendant 15 minutes.

Verser 1 cuillerée à soupe d'eau chaude. Bien mélanger et servir dans un plat très chaud.

Poulet tropical

Prép. : 5 mn. Cuiss. : 50 mn.
4 pers.

1 poulet vidé, flambé, bridé / 125 g. de beurre / 1 cuillerée à soupe d'huile / 6 bananes / 1 cuillerée à soupe de curry / 1 verre de rhum / Sel, poivre.

Dans une cocotte en fonte, faire fondre 50 g. de beurre et l'huile. Y faire dorer le poulet sur toutes ses faces. Saler et poivrer.

Ajouter le curry délayé dans 2 cuillerées d'eau chaude.

Laisser cuire 30 minutes.

Verser le rhum, préalablement chauffé, sur le poulet et le flamber.

Laisser repartir la cuisson 15 minutes.

A part, faire dorer les bananes pelées dans le beurre restant, les poivrer et les disposer autour du poulet.



TABLE DES RECETTES

Dépôt légal 2e trim. 1987 n° 1434

Imprimé en C.E.E.

